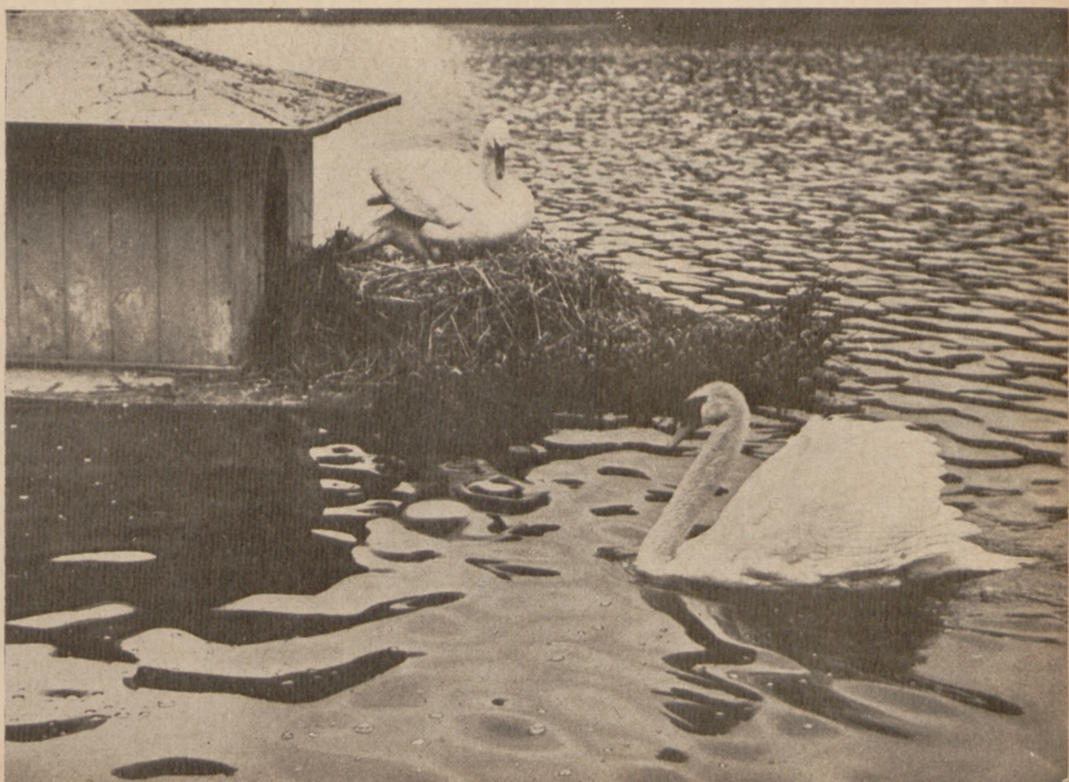
Pani domu

Miesięcznik. Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Jak wytwarzać pogodną atmosferę w domu? Na wycieczkę okrętem – ekwipunek, organizacja. Przepisy kulinarne na lato. Planowanie i kalkulacja zapasów zimowych. O naczyniach ogniotrwałych. Walka z muchami. Szczotki – ich wyrób i rodzaje. Sprzęty dla niemowlęcia. Prace Zw. Pań Domu. Moda, robota bluzki na drutach z przędzy lnianej.



7

Cena zł 1.10



Czy Pani
opłaciła
prenumeratę
za III kwartał?





P A N I D O M U

miesięcznik poświęcony

ORGANIZACJI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ORGAN INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ORGAN ZWIĄZKU PAŃ DOMU

DZIAŁY: Zastosowanie naukowej organizacji do gospodarstwa domowego. Odżywianie. Jadłospisy. Produkty spożywcze i racjonalne użytkowanie ich. Przepisy kuchenne. Higjena. Wychowanie. Towaroznawstwo. Mieszkanie i jego urządzenie. Instalacje, przyrządy. Odzież Roboty ręczne. Rozwój ruchu naukowej organizacji gosp. domowego w kraju i zagranicą.

Nr. 7 | WARSZAWA, LIPIEC 1935 | ROK IX

TREŚC ZESZYTU:

MICHALINA ULANICKA

Atmosfera domowa

Różne dziedziny pracy domowej, które staramy się studjować i pogłębiać, nie są same w sobie naszym głównym celem. Są to raczej środki pomocnicze, przy których umiejętnem użyciu możemy osiągnąć cel główny, to jest właściwą atmosferę, zapewniającą członkom rodziny zdrowie fizyczne i moralne, na tle którego mogłyby się swobodnie rozwijać zdolności ducha i umysłu, stanowiące o wartości jednostek w rodzinie, społeczeństwie i narodzie, a więc o istotnej wartości ich życia

Trudno, przy nadmiarze trosk i kłopotów, zdobyć się na chwilę skupienia, by ocenić, w jakim stopniu wysiłki nasze doprowadziły do wytworzenia najkorzystniejszej atmosfery domowej, gdy się jednak nad nią zastanowimy, analiza niezawsze da wynik dostateczny.

Zdrowie fizyczne i moralne sprowadza zadowolenie, wyrażające się, zwłaszcza u istot młodych, wesołością i radością życia. W domach naszych często brak tej radości. Prawda, że warunki mamy ciężkie, lecz nie one ten brak tłumaczą.

Są rodziny, bardzo źle sytuowane materjalnie, gdzie radość życia przejawia się na każdym kroku, i ona to właśnie daje im siłę i odporność na różne przeciwności. „To szczęśliwe natury" mówimy. Zapewne. Czy jednak atmosfera domowa nie może wpłynąć na rozwój lub przytłumienie tego skarbu, jakim jest promieniejąca radość życia? Bez wątpienia może i to w znacznej mierze, lecz starsi członkowie rodzin niezawsze o tem pamiętają.

Nie zdajemy sobie często sprawy, że umiemy psuć otaczającym humor, działamy na młodych przygnębiająco i wytwarzamy w domu nastrój nieledwie ponury. Uczucie zadowolenia i swobody jest, niestety, bardzo „lotne". Jedna chwila, jedna zmiana wyrazu twarzy, parę nieopatrznych słów i... coś zaciążyło na domowym nastroju. Młodzież myśli, czyby się nie udało „zwiać" z przed oczu nachmurzonych rodziców, ale — niestety — obiad jeszcze nie dobiegł końca i ciągnie się dalej w milczeniu lub z przyprawą rozmowy, nieraz w cierpkim tonie prowadzonej. Wspominam o obiedzie, gdyż godziny posiłków są nieraz jedynemi, które rodzina spędza razem w tradycyjnem „cieple domowego ogniska", a przy tem ognisku wbrew zasadom fizyki robi się chwilami bardzo chłodno.

Każdy, dla kogo życie nie jest jedynie chaosem wrażeń, lecz, przepływając przez jego duszę, urabia ją i kształci, musi z niego wyciągać pewne wskazówki i wnioski.

Prostym wnioskiem, wynikającym z badania warunków dla dodatniej atmosfery domowej jest, że powinna się ona kształtować na podłożu wzajemnego uznania *człowieka*, w każdym starszym i młodszym domowniku, człowieka z poczuciem godności, ambicją oraz indywidualnemi cechami usposobienia.

Jednostka, bez względu na wiek, pragnie instyktownie, jeśli jeszcze nie formułuje tego rozumowo, znaleźć w domu pewien, choć ograniczony teren do zadowolenia własnych upodobań, do osiągania własnych celów i wymaga od otoczenia, by odczuło wagę, jaką dla niej te upodobania i cele przedstawiają. Dobra wola wszystkich domowników w kierunku wzajemnego zro-

zumienia i odczucia jest pierwszym krokiem ku ogólnemu zadowoleniu, lecz liczne przykłady ze stosunków rodzinnych świadczą, że na subtelność w odczuwaniu innych niezawsze się zdobyć możemy.

Dzieci, zwracając się do rodziców w sprawach w ich pojęciu bardzo ważnych, otrzymują często odpowiedzi niecierpliwe, które robią wrażenie, że bagatelizujemy ich troski i radości, a tem samem podrywają zaufane do nas i tłumią swobodę dziecięcego wieku.

Starsi także nieraz nie znajdują w domu właściwego oddźwięku na to, co ich w danej chwili cieszy lub martwi, a przynajmniej żywo zajmuje.

Byłam świadkiem drobnego, charakterystycznego zdarzenia, gdy młoda pani, zdobywszy całym szeregiem codziennych oszczędności nową suknię, weszła w niej do pokoju męża, ciesząc się z góry wrażeniem, jakie wywoła, lecz mąż absolutnie nie zwrócił na jej toaletę uwagi. Żonie sprawiło to przykrość, jako dowód obojętności, i już harmonja była zagrożona, gdy niespodzianie sytuację uratował trzyletni synek



Letnia suknia z organdyny.

radosnym okrzykiem „Tatusiu, mamusia ma sićną sukienkę!" Okazało się potem, że mąż spostrzegł nową toaletę, że mu się ona nawet bardzo podobała, lecz wprost nie przyszło mu do głowy wyrazić to. Syn dał tatusiowi lekcję grzeczności i delikatności.

Mężowie naogół nie mogą się chyba uskarżać na brak zainteresowania żon ich ubraniem, lecz w wielu innych okolicznościach codziennego życia najukochańsze małżonki umieją psuć ich pogodny nastrój, w czem zresztą oni oddają pięknem za nadobne. W ten sposób prócz poważnych spraw, których rozstrzygnięcie lub naprostowanie nie da się przeprowadzić bez czyjejś przykrości, psują ogólną harmonję różne błahe zajścia, łatwe do uniknięcia przy dobrej woli i przestrzeganiu pewnych wytycznych w postępowaniu.

Na pierwszem miejscu między temi wskazaniami należałoby postawić *porządek*, który każdy domownik powinien utrzymywać w rzeczach, stanowiących jego własność osobistą, oraz *akuratność w godzinach* codziennych czynności, posiłków i snu.

Nieporządek powoduje wieczny pośpiech i zdenerwowanie, zatruwające często chwile rozrywki lub wypoczynku. Niepunktualność wprowadza do codziennego życia zamęt, wpływający fatalnie na zdrowie i humor.

Pożądana jest *współpraca wszystkich*, zwłaszcza młodszych członków rodziny, w różnych działach zajęć domowych. Wspólna troska o wspólną własność, jaką stanowi dom, umacnia poczucie jedności w rodzinie.

Często grzeszymy przeciwko zwykłej grzeczności i uprzejmości, koniecznej dla kulturalnej atmosfery. Nie wszyscy posiadamy np.: *sztukę cierpliwego słuchania:* przerywamy mówiącym, unosimy się, gdy ktoś jest innego zdania, nie pozwalamy mu argumentować, okazujemy zbyt mało tolerancji. A przecież podniesiony głos nie przekonywa, lecz drażni i odbiera chęć poruszania w rodzinie interesujących zagadnień. A co się dzieje przy zwykłym bridge'u?

Zwracając konieczne uwagi młodzieży i starszym, należałoby może więcej liczyć się z ich ambicją, nie robiąc tych uwag przy wszystkich i to w chwilach najmniej odpowiednich, np. przy posiłkach, kiedy wogóle żadne drażliwe sprawy nie powinnyby być poruszane.

Sposób *karcenia służby* i wydawania jej poleceń przez starszych, a za ich przykładem przez dzieci, zdradza nieraz brak kultury i zrozumienia psychiki tej kategorji domowników, których ujemne nastawienie tak łatwo psuje nastrój domowy.

W wielu okazjach używamy nadmiaru słów i niefortunnego ich doboru. Choćby dwa niewinne przysłówki „zawsze" i „nigdy" stosowane w częstej wymówce: „zawsze ci to powtarzam, lecz ty nigdy nie słuchasz!" mają własność wyolbrzymiania drobnego zajścia, wywołując gorący protest i słuszny bunt wewnętrzny winowajcy, gdyż... rzadko odpowiadają ścisłej prawdzie.



Nieocenioną pomoc przy niemiłem naprowadzaniu domowników na „drogę cnoty i obowiązku" stanowi wyzyskanie czynnika humorystycznego danej sytuacji. Żartobliwa lecz nie złośliwa uwaga zostaje zwykle przyjęta chętniej, niż wypowiedziana w poważnym, surowym tonie.

Dobra atmosfera duchowa wymaga nawzór powietrznej odświeżania dopływu wrażeń z szerszego świata. Czasem zasklepiamy się z jej szkodą w bezcelowem biadaniu nad domowemi troskami, zamiast poruszać w wolnych chwilach tematy ogólniejszego znaczenia, których tyle do wyboru dają wiedza, sztuka, sporty, wynalazki etc. Zainteresowanie podobnemi tematami kształci, pozwala uciec od codziennej szarzyzny i stanowi prawdziwy wypoczynek narówni z dobrą książką, której głośne czytanie może zapewnić bardzo miłe chwile kółku rodzinnemu.

Atmosfery domowej powinnyśmy strzec, jak największego skarbu. Prawda, wymaga ona ze strony żony, matki i pani domu dużo intuicji, wysiłku i woli, lecz jednocześnie zacieśnia i utrwala tak łatwo rozprzęgające się dziś węzły rodzinne i nie pozwala, by nasi ukochani, a szczególniej młodzi, tracili z nami kontakt duchowy i odchodzili od nas daleko, a czasem... bezpowrotnie.





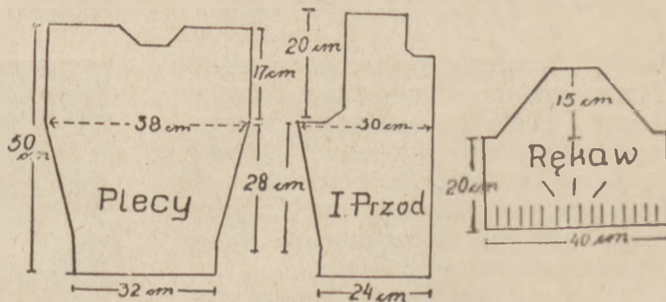
Bluzka z włóczki lnianej

Bardzo modne są na lato bluzki z nici lnianej, wykonane na drutach. Fabryka *„Trójkąt w Kole"* wyrabia obecnie trzy gatunki przędzy lnianej, która nadaje się do wszelkich robót tego rodzaju. A więc „Mimoza" bardzo ładna miękka włóczka, nadająca się doskonale na wszelkiego rodzaju bluzki przedewszystkiem kolorowe. Następnie „Balladyna", skręcona z dwu kolorów, która ślicznie wychodzi w prostych ściegach sportowych. Wreszcie „Goplana" gładka prosta nić, nadająca się doskonale na szydełkowe kołnierzyki, berety, a także na bluzki sportowe. Podana bluzka sportowa, zapinana sprzodu, może być wykonana z każdego z podanych gatunków włóczki lnianej, wziętej podwójnie.

Krój narysowany w zmniejszeniu, jest odpowiedni dla osoby, mającej 92 cm obwodu klatki piersiowej. Ilość oczek, na jakiej trzeba zacząć poszczególne części, jest obliczona dla „Mimozy", wziętej podwójnie i na druty nr. 3. Bluzka ta wygląda najładniej, gdy do jej wykonania użyjemy nici w naturalnym szarym, albo białym kolorze, a guziki i chusteczka na szyję będą w żywym kolorze czerwonym albo niebieskim.

Zaczynamy robotę od dołu pleców, na 80 oczek i przerabiamy 40 rzędów na cienkich drutach (druty nr. 2) ściegiem, t. zw. ściągaczką pojedyńczą. W pierwszym rzędzie tego ściegu przerabiamy naprzemian jedno oczko wprost (w prawo), 1 nawywrót (w lewo). W dalszych rzędach wypadają stale oczka prawe na prawych, lewe na lewych. Po tych 40-tu rzędach przerabiamy dalej ściegiem „Jersej", to znaczy, że po lewej stronie roboty przerabiamy rzędy nawywrót, po prawej wprost. Co 6 rzędów dodajemy po jednem oczku z obu brzegów roboty. Od wysokości pachy t. zn. po 28 cm wysokości od ściągaczki, przestajemy dodawać (ma być teraz na drucie 95 oczek) i przerabiamy równo do wysokości jeszcze 16 cm. Teraz dzielimy robotę na dwie połowy, zakańczamy w środku pleców 11 oczek, poczem ujmujemy na brzegu wycięcia jeszcze po 10 oczek z każdej strony wycięcia, ujmując stale po 2 oczka na początku i na końcu rzędów. Każde ramię ma mieć po 32 oczka, które zakańczamy.

Przody robimy 2 odwrócone. Zaczynamy je od dołu po 60 oczek każdy, i przerabiamy tak, jak plecy, dodając z bocznego brzegu jak opisano przy plecach. Na wysokości pachy zakańczamy 10 oczek na wycięcie na rękaw, poczem w dalszych rzędach ujmujemy jeszcze 15 oczek na brzegu wycięcia, po 1 oczku w każdym rzędzie. Teraz przerabiamy dalej równo, jeszcze do wysokości 16 cm, licząc od początku wycięcia na rękaw, poczem zaczynamy wycięcie pod szyją. Zakańczamy 12 oczek na przednim brzegu roboty, a następnie ujmujemy w następnych rzędach jeszcze 6 oczek i przerabiamy równo tak długo, aby przestrzeń od pachy wynosiła 20 cm. Teraz zakańczamy oczka ramienia. Zeszywamy przód i plecy i zaczynamy rękawy od góry na 15 oczek. Przerabiamy tymsamym ściegiem „Jersej", dodajemy przytem stale po



1 oczku na początku i na końcu każdego rzędu. Gdy rękaw ma 14 cm wysokości, dodajemy w rzędzie jeszcze tyle oczek, aby obwód zaokrąglenia rękawa był taki sam, jak obwód wycięcia na rękaw w bluzce. Rękaw powinien mieć teraz 40 cm szerokości. Przerabiamy teraz równo do wysokości jeszcze 12 cm, poczem ujmujemy 15 oczek w środku rękawa i przerabiamy następnie 25 rzędów ściągaczki pojedyńczej na drutach nr. 2. Po zeszyciu rękawa powstały w ten sposób mankiet wywijamy nazewnątrz i przyszywamy kilkoma ściegami. Wszywamy rękawy i obrabiamy przedni prawy brzeg sweterka 3-ma rzędami półsłupków szydełkiem. W drugim rzędzie wrabiamy w odstępach co 10 półsłupków 4 oczka w powietrzu, tworząc w ten sposób pętelki na guziki. Na ściągaczce pomiędzy guzikami przyszywamy zatrzaski, aby się sweter nie rozchodził.

Wycięcie przy szyi obrabiamy również 2-ma rzędami półsłupków i dorabiamy małe patki na chusteczkę. Każdą patkę zaczynamy na 4 oczkach w powietrzu i szydełkujemy półsłupkami tak, aby każda miała po 5 cm długości. Po ukończeniu przyszywamy patki jednym końcem do brzegu wycięcia, drugim przyszywamy na wierzchu bluzki. Przyszywamy 2 patki na ramionach, 2 na przodzie w miejscu oznaczonem. Bluzeczkę taką nosimy z trójkątną chusteczką z materji, którą przewlekamy przez patki.

Mieczysława Dąbrowska.

Na morze...

M. OKSZA-ORZECHOWSKA.

W morzu, tym świecie zamkniętym od dołu taflą przejrzystą wody, a od góry błękitem gwiaździstego nieba, jest taki czar, taka potęga a zarazem harmonja ogromna, że mimowoli człowiek pragnie obcować z niem bliżej i dłużej. W tem to psychicznem oddziaływaniu morza na człowieka szukać należy coraz większego powodzenia wycieczek morskich.

W podróży morzem tak się dobrze i skutecznie odpoczywa; nietylko ciało i ustrój nerwowy rozpręża się i hartuje, ale i duch się wzmacnia, bo niezmierna powaga i majestat morza zmuszają nas do zapomnienia o troskach i kłopotach, które z jutrem nadejść mogą. A piękno nieba i wody wdzierają się do wnętrza człowieka, i szczery, beztroski humor odmładza nawet najstarszych.

Więc kto może, spędza urlopy, wywczasy i wakacje w podróży morskiej, jedzie na krótszą lub dłuższą wycieczkę. A my sami?

Po długich naradach rodzinnych i studjach nad mapą zapada decyzja wycieczki, krótszej lub dłuższej, morzem.

I oto nowy kłopot i zajęcie dla pani domu, która musi tak dokładnie obmyśleć szczegóły wycieczki, aby wszystko potrzebne przewidzieć, a budżetu nie nadwyrężyć.

Oczywiście w pierwszym rzędzie zajmie się dokładnym kosztorysem podróży, uwzględniając — poza kosztami biletów okrętowych i ewentualnie kolejowych, — nadprogramowe posiłki i przejazdy w związku ze zwiedzaniem i wycieczkami na lądzie, napiwki, korespondencję, fryzjera, a także pewne wydatki nadspodziewane.

Choć paszporty zagraniczne nie są potrzebne przy wycieczkach zbiorowych na polskich okrętach, należy jednak posiadać dowód osobisty lub legitymację stwierdzającą obywatelstwo polskie.

Parotygodniowa wycieczka morska pozwoli na kilkakrotne zejście na ląd, trzeba więc zabrać z sobą ekwipunek odpowiedni na ląd i morze.

Bielizny swojej i mężowskiej ze 6 zmian, koszul nocnych i pyjam mężowskich wystarczy po 3. Chustek do nosa tyle, by nie zbrakło żadnemu z małżonków. Szlafrok lub pyjama potrzebne dla każdego. Miło bywa mieć w podróży parę własnych ręczników, ale znajdzie się ich poddostatkiem w kabinie, tak jak prześcieradeł kąpielowych w łazience. Kostjumy kąpielowe przydadzą się zapewne, a płaszcze nieprzemakalne i parasol będą odstraszać deszcz i słotę.

Pończoch naszych i skarpetek męża nie mniej niż 8 par; pończoch można wziąć po 2 pary pod kolor bucików lub sukien czy kostjumu, albo w kolorze ciemniejszych cielistych, jak opalona noga, co do wszystkiego latem pasuje. Trzeba wziąć ze 2 pary pończoch wełnianych, na dni chłodne. Bo trzeba pamiętać, że na wodzie bywa chłodniej niż na lądzie.

Na statku w ciągu dnia nosi się obuwie na niskim obcasie, obcas wysoki — tylko na wieczór. Obuwie na podróż i wycieczki powinno być bardzo wygodne i odporne na chodzenie po żwirze i ostrych kamieniach, w czasie deszczu i t. d. Nieodpowiednie obuwie może zepsuć niejedną miłą chwilę, jeśli nas uwiera lub jeśli w dbałości o delikatny pantofel musimy wyrzekać się przyjemnych wycieczek czy spacerów. Czasem niemiłą niespodzianką bywa na statku zdzieranie delikatnej skórki z obuwia na nosku i obcasie oraz puszczanie oczek w pończochach; jest to zwykle powodowane nieumiejętnem chodzeniem po wąskich stosunkowo schodach na statku. Chodzić się po nich powinno bokiem, jak to robią oficerowie i służba okrętowa, ale to dosyć trudne dla niewyćwiczonych, a przy chodzeniu na sposób lądowy cierpią obuwie i pończochy. Możeby więc spróbować na codzień bez pończoch?

Oczywiście, jeśli ktoś ma ochotę zabrać z sobą kilka różnych par obuwia — to znajdzie na nie miejsce w kabinie i okazję do włożenia! Ale zasadniczo wystarczyłyby jedna—dwie pary sportowego obuwia wygodnego, nie za ciężkiego i pantofle popołudniowo-wieczorowe.

Co do ubrania na drogę, to dla pań najwygodniejszy jest sportowy lub angielski kostjum wełniany w kolorze nie plamiącym się łatwo, a więc piaskowym lub szarym, przybrany kieszeniami, ze skórzanemi lub drewnianemi guzikami; do tego bluzka gładka biała albo w kraty, z jedwabiu, piki, tafty, czy gładkiej wełny. Krawat i pasek w odcieniach odpowiadających kostjumowi, a szalik, torebka, rękawiczki i mały kapelusz możliwie idealnie harmonizujące z sobą. Ze względu na wiatr na morzu kapelusz musi bardzo szczelnie przylegać do głowy. Najlepsze są berety, bo nie boją się ani wiatru, ani pognieciecenia, np. przy opieraniu głowy na leżaku.

Na dni chłodne ciepły płaszcz bywa nie do pogardze-



KOSTJUM z jasnej wełny. Żakiet z karczkiem bez kołnierza ma duże klapy i kieszenie z kontrafałdą. Spódnica rozszerzona sprzodu dwiema fałdami. Bluzka z tafty w bronzową lub granatową kratę, wiązana na dużą kokardę u szyi, może być zastąpiona w dni chłodne swetrem ręcznym „chemisier".

Na POPOŁUDNIE SUKNIA biała jedwabna w kolorowe grochy, przód wymarszczony, rękawy reglanowe, o gęstych zaszewkach na ramionach.

Najmodniejszy KOSTJUM KĄPIELOWY wykonany jest ręcznie na drutach z dość grubej granatowej lub czerwonej wełny, podchodzący sprzodu wysoko pod szyję, odkrywający plecy. Szelki wiążą się na ramionach. Płaszcz kąpielowy z éponge'u lub płótna w kratę.

Dla DZIEWCZYNKI SUKIENKA z białej piki, pasek granatowy lakierowany, Wycięcie w karo lub „chemisier". Spódniczka suto plisowana. Na chłodniejsze dni dwurzędowa granatowa marynarka z trykotu lub flaneli, szalik biały wełniany.

nia. Zamiast bluzki białej można włożyć pod żakiet kostjumu własnej roboty sweter; konieczne są wtedy ciepłe reformy, a na nogi miast pajączych jedwabi — wełniane pończochy. Przed chłodem chroni też znakomicie t. zw. „kaloryfer", ubranie wodne z trykotu ciemnego ściągniętego gumkami, zapięte na guziki. Na wodzie trzeba się wystrzegać zapięć zwanych „błyskawicznemi", bo łatwo rdzewieją.

Dzienny strój męski na statku mało się różni od lądowego. W dzień pochmurny — zwykłe ubranie lub sweter pod marynarką dla większego ciepła, płaszcz, szalik, czapka, no i fajka, zupełnie dozwolona... na pokładzie. W dni słoneczne nasz mąż musi wyglądać jakby wybierał się na tenisa: spodnie jasne, najlepiej białe lub kremowe, płócienne, wełniane lub flanelowe i marynarka ciemna, najlepiej granatowa. Breechesy (spodnie krótkie, sportowe), należy zostawić na lokomocję lądową, na statku nie mają bowiem prawa obywatelstwa, choć oczywiście kapitan ani mrugnie na widok takiego arcylądowca. Czapka zamiast kapelusza.

Pani domu myśli, zastanawia się, kombinuje z ołówkiem w ręku i bardzo zresztą racjonalnie dzieli sobie dzień na statku na okresy, w których te lub inne przedmioty mogą być potrzebne.

Ranek na statku jest poświęcony spacerom, zabawom na pokładzie, wygrzewaniu się na słońcu. Na ten okres pożądany jest strój jak najprostszy.

Ułożywszy się na leżaku, trzeba przykryć się pledem, bo rzadko na Bałtyku jest prawdziwy upał. Choć często są na statku pledy okrętowe, miło mieć pled własny, miękki, jedwabisty, w kraty, obszyty starannie. Pożądane są też lornetka do oglądania mijanych wybrzeży i nieznanych widoków oraz aparat fotograficzny.

Nie należy zapomnieć o książce. Gdy nadejdzie pora sjesty, nad wyraz przyjemnie rozciągnąć się na leżaku na pokładzie, rozmawiać z sąsiadującymi leżakowcami, czytać ciekawą książkę lub pogrążyć się w „dolce far niente", ukołysana rytmicznym szumem fal.

Popołudniu można dalej prowadzić system porannej prostoty i odpoczynku, lub dla odmiany zabawić się w

życie „towarzysko-salonowe". Bo na statku każdemu wolno żyć jak chce, byle nie zakłócał spokoju innych i ściśle stosował się do pory posiłków, które na turystów czekać nie mogą.

Na popołudnie światowe będzie wygodna suknia w kwiaty lub skromniejsza czarna, prawie długa, — lub obie na zmianę. Wieczorem bywa zupełnie chłodno na pokładzie, więc siedzi się wtedy w salonach. Panie i panowie tańczą ile chcą. Dobrze więc zaopatrzyć się w jedną lub dwie wieczorowe suknie, a do nich wziąć odpowiednie kolje czy klipsy, stosowane na zmianę, oraz— jeśli jest — sortie lub płaszcz wieczorowy.

Panowie na popołudnie wkładają ubrania ciemne i to nie koniecznie czarne, i tylko jeśli chcą towarzyszyć paniom, bawiącym się w salon.

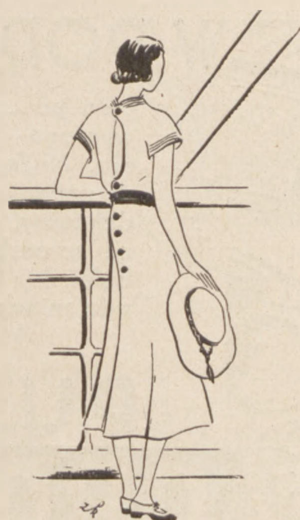
Jeśli pani lubi zmianę, to może się jej przyda jeden mały kapelusik na popołudnie lub kapelusz z rondem na słoneczne dni wycieczek lądowych.

Każdy z małżonków powinien mieć przy sobie swe własne dokumenty osobiste, klucze od swej walizy i drobną sumę pieniędzy. Większe sumy składa się zazwyczaj u intendenta statku.

O ile posiadamy podręczny neseser, wygodnie jest umieścić w nim — poza zwykłą toaletową wyprawą, obejmującą także manicure — koszulę nocną, pantofle, przybory do szycia, latarkę elektryczną i jeszcze jedną książkę do czytania lub przewodnik po okolicach, w które się udajemy, z poprzednio rozciętemi kartkami. O kosmetykach i apteczce również pamiętać należy.

W podróży skóra jest wystawiona na różne działania powietrza, słońca i wiatru, które niejednokrotnie wielką szkodę cerze przynieść mogą. Pamiętać należy, że działanie wilgoci i słonego powietrza oraz nieumiejętne opalanie się mogą wywołać niebezpieczne zapalenie skóry, a przez to przyczynić się do popsucia przyjemności w czasie tak upragnionej wycieczki. W okresie silnego działania słońca, wzmocnionego refleksami od wody, pani będzie smarować sobie na dzień twarz olejkiem orzechowym, a na noc dobrym kremem.

Podręczna apteczka w płaskiem pudełku lub specjalnie na to uszytej torebce powinna zmieścić trochę waty, plasterek angielski, krople walerjany, parę środków przeciwgrypowych jak aspiryna, motopiryna, china i t. p., veramon czy coś podobnego na ew. bóle zębów, proszki na ból głowy jak kogutek czy inne, termometr, małą szklaną, szczelnie zakorkowaną butelkę z jodyną i takąż z amonjakiem na możliwe ukąszenia owadów przy zwiedzaniu wilgotnych okolic. Na każdym statku jest okrętowa apteczka, szpitalik dla ewentualnych zachorowań, pielęgniarka i lekarz. Więc właściwie nie jest się tam bez pomocy i środków lekarskich, ale zwykle łatwiej trafić po drobiazg do swego neseseru niż wzywać lekarza.



Na ciepłe ranki na statku lub na plażę odpowiednia jest biała kimonowa suknia z lnianego lub jedwabnego płótna, rozcięta na plecach, Spódnica zapinana stylu na kolorowe guziki. Stebnówki i pasek w kolorze guzików. Taka sukienka może zastąpić płaszcz kąpielowy, gdyż kładzie się ją również na kostjum.

Przypuszczalnie znajdzie się jeszcze trochę miejsca w neseserze na papier listowy, wieczne pióro i zapas atramentu, oraz bilety wizytowe.

Jeśliby państwo chcieli otrzymać w podróży listy i gazety należy przed wyjazdem podać prawdopodobne daty zatrzymania się okrętu w danych miejscowościach. Listów nie potrzeba adresować na poste-restante, ale na statek, wymieniając nazwę okrętu, linję okrętową i port.

Adresować można w jednym z języków uznanych za handlowo-morskie, a więc angielskim, niemieckim, francuskim. Pocztę na statek przywozi zwykle holownik, jeszcze przed wjazdem do portu, jest to zatem najszybszy sposób otrzymania korespondencji. Statek w drodze może otrzymywać pośpieszne wiadomości drogą radjogramów i sam w tenże sposób komunikować się z lądem.

Nie trzeba brać z sobą żadnych zapasów jedzeniowych, bo spiżarnia okrętowa bywa zwykle obficie zaopatrzona. Często zapasy w postaci cytryn, koniaku i t. p., bywają zabierane dla zapobieżenia chorobie morskiej. Jest to zbyteczne. Latem, zwłaszcza na dużych statkach rzadko kto choruje, a w razie niepewnego uczucia lepiej się przejść po pokładzie, by organizm zająć normalnym ruchem. Co zaś do owoców i wszelkich napoi — to można je otrzymać na statku taniej niż na lądzie.

W co zabrać ten cały podróżny ekwipunek? Jeśli każda z osób wyjeżdżających ma swój neseser na najpotrzebniejsze przedmioty, wystarczyć powinna dla każdej osoby jedna walizka, najlepiej fibrowa bo lekka; natomiast skórzana, choć cięższa, wygląda solidniej i dostatniej. Walizka powinna mieć około metra i ćwierć długości, winna zamykać się na dwa zamki, a jeśli ma ich tylko jeden i to dość filigranowy, winna być koniecznie zaopatrzona w paski skórzane, ściągające ją z dwu stron. Zależnie od ilości i jakości kapeluszy, może będzie potrzebne lekkie ceratowe pudełko na kapelusze.

Praktyczna pani wie dobrze, że tak należy układać potrzebne akcesorja ubraniowe i toaletowe, aby mniej po-

trzebne, a właściwie nie zaraz konieczne, leżały głębiej, na dnie walizy, a rzeczy, które mogą być potrzebne każdej chwili, umieszczone były wyżej.

Pledu się nie pakuje; jest zupełnie szykownie przerzucić go sobie przez rękę.

Jeśli podróż ma trwać nieco dłużej, 2—3 tygodnie i miejscem zamieszkania ma być statek nawet w czasie postoju w portach, to najwygodniej odrazu wyjąć potrzebne codzień przedmioty, a więc przybory toaletowe, szlafroki, pantofle ranne, obuwie codzienne, i t. d. Dla sukien i ubrań też lepiej, gdy się je wyjmie i powiesi jak najprędzej. Nie zawadzi zatem zabrać z sobą parę wieszadeł, choć w każdej kabinie jest ich kilka.

Po ustaleniu ekwipunku pani domu widzi, jakie braki trzeba uzupełnić oraz ile — w przybliżeniu — wyniesie suma, aby nabyć lub dostosować potrzebne przedmioty. Te sumy oraz kosztorys samej podróży zdecydują, czy w istniejących warunkach możemy sobie na podróż i cały ekwipunek pozwolić, i czy nie należałoby wykreślić czegoś z przedmiotów pożądanych, a niekoniecznych.

Gdy i budżet pozwoli nam jechać z czystem sumieniem, trzeba jak najprędzej zamówić bilety na statek. O ile pogoda będzie piękna, wycieczka powinna się udać doskonale.

Szczotki

HALINA LUTOSTAŃSKA.

Do wyrobu szczotek używa się surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Surowce pochodzenia zwierzęcego — to szczecina świńska, najlepsza z grzbietu, włos koński, najlepszy z ogona, sierść borsuka, kuny, kozy, wreszcie szypułki piór ptasich. Surowce pochodzenia roślinnego to: włókna traw, piassawy, kokosu, następnie korzeń ryżowy, sorgo, guma i t. p.

Włókna zwierzęce przy spalaniu wydzielają charakterystyczny zapach palonego włosa, roślinne zaś spalają się bezwonnie.

Wartość włókien zwierzęcych zależna jest od długości szczeciny lub włosa, od ich twardości i sprężystości i od barwy. Najbardziej poszukiwane są surowce o białej barwie.

Włókna roślinne jako surowiec do wyrobu szczotek są mniej cenne spowodu większej łamliwości w porównaniu do surowców zwierzęcego pochodzenia. Jednakże w niektórych wypadkach są one niezbędne ze względu na większą twardość, niższą cenę oraz konieczność używania do mycia w roztworach ługu lub sody.

Prawie wszystkie rodzaje włosia i włókien roślinnych można farbować.

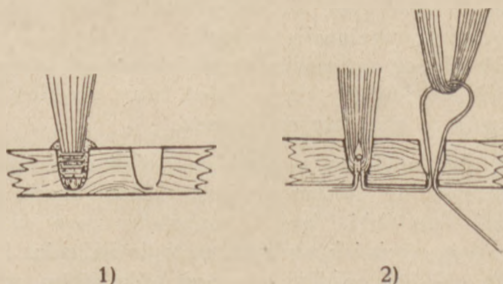
Wyrób szczotek

Gatunkowana według koloru i mocy szczecina jest myta najczęściej w roztworze ałunu, biała zaś także bielona na słońcu lub w siarce. Białą szczecinę można farbować na wszystkie kolory, kolorową zaś tylko na czarny. O ile farbowanie nie jest szkodliwe dla surowca, o tyle bielenie przeważnie wpływa ujemnie na jego trwałość.

Po przygotowaniu materjału na szczotki, szczecinę lub włókno roślinne przymocowuje się do oprawy zapomocą drutu lub też wprost osadza się w drewnie.

Oprawa z twardego drewna bywa pokrywana fornierem z drzewa kosztowniejszego, lub warstwą celuloidu, srebra, kości słoniowej i t. p. Małe szczotki mają niekiedy i oprawkę i rączkę wykonane z celuloidu, galalitu, kości i t. p.

Fabrykacja szczotek, dotychczas przeważnie ręczna, zna kilka sposobów wykonania, które wpływają na trwałość i piękny wygląd szczotki.



1) 2)

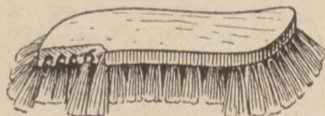
1) *Wklejanie.* Szczecinę lub inny materjał powiązany w odpowiednie pęczki macza się w kleju i wkręca w lejowate otwory, wywiercone w oprawie.

Tak robione szczotki psują się łatwo przy dłuższem zetknięciu z wodą. (Szczecina w szczotkach do zębów jest najczęściej osadzana w gipsie).

2) Mocniejsze są szczotki, w których włosie lub szczecina umocowywane jest w oprawie *przy użyciu drutu.* Drut ten jest widoczny na wierzchniej stronie oprawy. W szczotkach wykwintniejszych więc grzbiety pokrywa się warstwą drewna lub innego materjału. Takie szczotki są trwałe i ładne.

3) *Szczotki okrągłe, walcowate* i t. p. wykonywane są w ten sposób, że włosie ułożone równomiernie między dwoma drutami, które okręca się jeden o drugi, okręca się również i wystaje jednakowo z wszystkich stron. Wówczas przycina się je równo dokoła.

4) Lepsze od szczotek przeciąganych drutem ręcznie są *szczotki fabrykowane maszynowo.* Maszyna chwyta pewną ilość włókien, składa na połowę, owija krótkim kawałkiem drutu przez środek i wciska mocno w oprawę drewnianą pęczki włókien z drutem. W tych szczotkach drut jest schowany wewnątrz, a więc nie jest widoczny ani nie rdzewieje.



Maszynowe obsadzanie włosia wraz z drutem daje szczotkę mocną i praktyczną.

Maszynowo wyrabia się również pędzle.

Różne rodzaje szczotek, zależnie od ich przeznaczenia, wymagają różnego surowca, a mianowicie używa się:

Szczecina świńska, wyróżniająca się twardością — na szczotki do włosów, do zębów, do czyszczenia ubrań i do froterowania.

Włosie końskie — na szczotki do zamiatania, do czyszczenia ubrań, obuwia, na szczotki do zębów.

Sierść borsuka, kuny, kozy — na szczotki do kapeluszy, na pędzle.

Włókna kokosowe — na szczotki do czyszczenia ubrań, do szorowania.

Włókna traw — na szczotki do szorowania, do rąk, albo jako zafałszowanie innych włókien.

Włókna piassawy — na miotły podwórzowe lub szczotki do kamiennych podłóg.

Korzeń ryżowy i bassina — na szczotki do szorowania.

Przy kupnie szczotek trzeba uważać na rodzaj surowca, sposób jego osadzenia oraz na celową i wygodną formę szczotki.

Obchodzenie się ze szczotkami

Szczotki utrzymywać należy w czystości, wyczesując je i myjąc od czasu do czasu, poczem trzeba je opłókać w zimnej wodzie i dokładnie osuszyć.

Nowe szczotki do zębów przed pierwszem użyciem zanurzyć na ½ godziny do letniej (nie gorącej) wody z sodą, dla dezynfekcji, poczem opłókać.

Szczotki do zamiatania należy wieszać, nie opierając o podłogę, oraz nie używać ich do zamiatania podłóg kamiennych. Myć je można w wodzie z mydłem, podobnie szczotki do ubrań i do włosów.

Szczotki do włosów doskonale myć jest w wodzie z odrobiną amonjaku.

Szczotki do pasty i obuwia przed użyciem zanurzyć na 10 — 15 minut w benzynie (zanurzając tylko włókna); pędzle od farb olejnych moczyć w terpentynie.

Szczotki i pędzle używane przy zmywaniu w kuchni płókać w wodzie z sodą.

Myć szczotki w odpowiednich ciepłych roztworach należy albo wycierając jedną o drugą, albo myjąc końcami



Prawidłowe mycie szczotki.

palców, tak aż spód szczotek będzie zupełnie czysty. Aby nie zniszczyć grzbietu szczotek (np. politurowanego drzewa), należy je zanurzać tylko do nasady włókien, grzbiet zaraz wycierać, potem opłókać w czystej wodzie, wreszcie w zimnej, aby usztywnić włókna. Włókna lekko wytrzeć i położyć szczotkę grzbietem do góry, aby wyschła. Szczotki o bardzo miękkiem włosiu należy kłaść bokiem, by nie zawilgocić oprawy.

Jeśli włókna szczotki bardzo zmiękły, można je cokolwiek usztywnić, zanurzając na parę godzin w roztworze ałunu.

Szczotki i zmywaki do mycia naczyń kuchennych.

Zmywanie naczyń kuchennych jest może najprzykrzejszą czynnością w gospodarstwie domowem. Konieczność zanurzania rąk w gorącej i tłustej wodzie, często z dodatkiem bielidła, jest nietylko nieprzyjemne, ale powoduje zniszczenie naskórka rąk i paznokci.

To też pojawienie się na rynku szczotek do zmywania powitano z wielką radością, a dbałe o czystość naczyń i o ręce pracownic panie domu zaopatrzyły się bogato w szczotki rozmaitego typu.

Jednak wkrótce szczotki, umieszczone przy zmywalni zaczęły w tajemniczy sposób znikać. Pani domu znajdowała je czasami po rozmaitych kątach, było one zatłuszczone, z resztkami jedzenia we włóknach, o popękanej oprawie; często, ku swemu przerażeniu, stwierdzała, że szczotką do zlewu myje się talerze i naodwrót. Pomocnica domowa na zlecenie pani doprowadzała szczotki do porządku i umieszczała na właściwem miejscu, ale po pewnym czasie ginęły one nadobre, spalone zapewne pod blachą.

Jaki stąd wyprowadzimy wniosek? Czy szczotek nie należy kupować? Ależ tak, *szczotki* bowiem stanowią *racjonalne narzędzie do zmywania naczyń*, szczególniej wtedy gdy są zaopatrzone w rączkę; dzięki nim *można zmywać w wodzie o wyższej temperaturze* niż gdy używa się zmywaka, co w rezultacie daje dokładniejsze i *prędsze umycie i osuszenie naczyń*; przytem przy użyciu szczotek niema konieczności zanurzania rąk w gorącej i tłustej wodzie.

Chcąc jednak aby szczotka spełniała swe zadanie, tj. oczyszczała dany sprzęt, trzeba, aby sama była czysta. Szczotkę trudniej utrzymać w porządku, niż np. zmywak z płótna. Trzeba umieć obchodzić się z nią, w zależności od tego, z jakiego materjału i w jaki sposób jest zrobiona.

Szczotki do zmywania naczyń są zrobione przeważnie ze szczeciny, z włókien roślinnych, bawełny knotowej, korzenia ryżowego [1]), drucików mosiężnych.

Szczotki ze szczeciny i włókien roślinnych używane są do mycia talerzy i noży; z bawełny knotowej do szklanek, dzbanków, wazonów, do rondli, używa się szczotek ryżowych.

Oprawę szczotek robi się najczęściej z drzewa bukowego, lipowego lub olszowego. Bukowe jest twardsze i bielsze od olszowego, które ma odcień czerwonawy i łatwiej pęka. Drut do przeciągania włókien bywa żelazny (rdzewiejący) lub mosiężny.

Po każdem użyciu szczotki do zmywania trzeba przeczesać grzebieniem do szczotek. (Grzebień jest to oprawka z drewna, w które wbity jest jeden lub dwa rzędy gwoździ. Następnie szczotki należy umyć w ciepłej wodzie mydlanej z dodatkiem sody, potem wypłókać w zimnej wodzie, dobrze z wody otrząsnąć, wytrzeć starannie czystą ścierką i postawić włóknami na dół, gdyż w przeciwnym razie wilgoć wsiąka w oprawkę. Suszyć je należy w suchem, przewiewnem miejscu, nigdy przy piecu, gdyż drewno pęka, a w szparach stąd powstałych gromadzą się resztki jedzeniowe, trudne do usunięcia.

Praktycznie jest mieć przy zmywalni lub w stole jedną przewiewną szufladę z dnem z siatki metalowej nierdzewiejącej. W niej przechowujemy szczotki, zmywaki i t. p.

Po wysuszeniu szczotkę umieścić należy w miejscu, gdzie się ją używa i przestrzegać, aby dana szczotka służyła tylko do czynności, do której jest przeznaczona.

Kto sam nie sprząta i nie ma porządnej i systematycznej pomocnicy domowej, lub nie ma czasu nauczyć ją umiejętnego obchodzenia się ze szczotkami, ten niech nie kupuje szczotek, gdyż szczotka źle utrzymana i użyta niewłaściwie nie spełnia swego zadania, a raczej utrudnia je, brudząc wodę i naczynia. Nieodpowiednio myta i suszona, prędko ulega zniszczeniu.

Czem w takim razie zastąpić szczotkę? Najlepiej wiązką ryżową (pęk korzenia ryżowego związanego drutem pośrodku), gąbką metalową i zmywakiem z grubej bawełny knotowej. Zmywak taki robi się kościanem szydełkiem.

Na łańcuszku z 46 — 50 oczek, opuszczając po 3 oczka, robić słupki, 1 raz nawijane, t. j. 1 słupek, 3 oczka powietrzne, 3 oczka opuścić, 1 słupek i t. d. Drugi rząd mijany, t. j. w otworze na łańcuszku robi się 1 słupek, a nad słupkiem powstaje otwór. Rzędów trzeba zrobić 10 — 12, po 10 — 12 otworów w każdym rzędzie, aby powstał kwadrat. Na końcu dla usztywnienia zmywaka dobrze jest obdziergać go naokoło szydełkiem.

Taki zmywak doskonale zmywa wszelkie resztki jedzeniowe, lepiej od płóciennego, gdyż jest ostrzejszy i ażurowy: przytem łatwo się pierze w gorącej wodzie z mydłem i wygotowuje, prędko wysycha i kosztuje grosze. (Najlepiej jest zrobić odrazu 4 sztuki: potrzeba na nie 10 dkg grubej knotowej bawełny).

Jest to doskonała robota dla dzieci, jako wstęp do trudniejszych robót szydełkowych.

Zmywaki takie mogą panie obejrzeć i nabywać w Wzorowni Związku Pań Domu.

Uwaga. Niektóre dane i ilustracje zaczerpnięte są z książki Hilde Zimmermann „Haus und Hausrat" Stuttgart, 1928.

---

[1]) korzeń ryżowy — jest częścią rośliny, niemającej nic wspólnego z rośliną jadalną „ryż".

Walka z muchami

według wykładu dr. mjr. L. Wirszyłło w Instytucie Gospodarstwa Domowego.

W szeregu dokuczliwych i szkodliwych owadów, które dają się nam we znaki w naszym klimacie — zwłaszcza w lecie — na pierwszy plan wysuwa się mucha.

(Bez względu na udział, jaki owady biorą w przenoszeniu zarazków podzielić je można na dwie kategorje: do jednej należą te rodzaje owadów, które odgrywają tylko bierną rolę pośrednika czyli przenosiciela zarazków, jak muchy pokojowe, karaluchy i prusaki; do drugiej te, które czynnie przez ukąszenie przenoszą zarazek do krwi, np. wszy, pchły, pluskwy i komary).

Muchy wciąż przenoszą się z miejsca na miejsce i spoczywają już to na wydalinach ludzkich i zwierzęcych, na śmieciach i innych odpadkach, już to na pokarmach lub na przedmiotach codziennego użytku (oraz na rękach i twarzy człowieka). Dla odżywiania się much potrzebne są łatwo rozpuszczalne węglowodany i napół przetrawione białkany. Węglowodany przeważnie znajdują się w odpadkach kuchennych, zaś napół przetrawione białkany w ustępach. Latając pomiędzy wskazanemi miejscami, muchy łatwo mogą przenosić zarazki chorobotwórcze do mieszkań i kuchen.

Muchom przypisać należy wybitną rolę w rozpowszechnianiu takich mianowicie chorób zakaźnych, których zakażenie następuje naskutek przedostania się zarazków do przewodu pokarmowego ludzi zdrowych, a więc cholery, tyfusu brzusznego, czerwonki, a także gruźlicy i innych.

Wygląd i rozwój muchy

Jest to owad długości od 6 do 8 cm, koloru ciemnoszarego, o odwłoku jakby rysowanym w kostkę. Na głowie posiada parę dużych oczu oraz parę krótkich różków. Z pyszczka muchy wysuwa się długi kolankowato zgięty smoczek, na końcu rozszerzony. Z tego smoczka mucha wydziela ślinę, którą rozpuszcza niektóre pokarmy, a potem je ssie. Na końcu odnóży poduszkowate zgrubienia wydzielają lepką ciecz, dzięki czemu mucha może doskonale biegać nawet po sufitach.

Jest to owad bardzo płodny, samica składa jaja do 10 razy w ciągu lata, jednorazowo do 120 sztuk. Aby zapewnić pożywienie wylęgłym poczwarkom, składa jaja w gnijące ciała i odpadki. Dlatego też w bliskości gnoju, śmietników, ustępów jest bardzo dużo much.

Po upływie jednej doby, a czasem prędzej, latem nawet po 8 godzinach lęgną się z jaj malutkie gąsiennice, bardzo ruchliwe i żarłoczne. Po 10 — 14 dniach gąsiennice zamieniają się w poczwarki, a po kilku dniach poczwarki przeobrażają się w muchy.

Młoda taka mucha przedostaje się na powierzchnię, a jest w stanie przebić się przez warstwę grubości 15 cm gleby lekkiej, a nawet przez warstwę grubości 1.8 m suchego piasku (konieczność głębokiego zakopywania odpadków).

Rozwój muchy znacznie przewleka się przy niskiej temperaturze, w której dorosłe muchy również są mniej ruchliwe niż w cieple. Samice, które dożywają następnego roku, z nadejściem ciepła zaczynają składać jaja. Również część poczwarek, zimujących w gnoju, na wiosnę przeobraża się w dorosłe muchy.

Zaznajomiwszy się pokrótce z przebiegiem życia muchy, zastanówmy się, jak najskuteczniej walczyć z tym dokuczliwym i co gorsza — niebezpiecznym owadem.

Sposoby tępienia much

Utrzymanie czystości jest kardynalnym warunkiem wytępienia t. zw. robactwa wogóle, a więc i much.

Prawda, że naszym sojusznikiem w walce z muchą są owadożerne ptaki. W szczególności jaskółka od wczesnej wiosny do jesieni wytępi tysiące much. Prawda też, że mamy niezłe sposoby zabezpieczania naszych domów przed inwazją tych utrapionych owadów, mianowicie siatki naciągnięte na ramy, szczelnie dopasowane do okien, a nawet drzwi, wstawiane i wyjmowane w miarę potrzeby. Są to jednak tylko półśrodki.

Aby tępienie much było naprawdę celowe musi być wszędzie prowadzone systematycznie i sposobami, skierowanemi nietylko przeciw dorosłym muchom, lecz i przeciw młodemu ich pokoleniu. Podajemy te sposoby.

Tępienie młodego pokolenia much

Jaja, gąsiennice i poczwarki much należy tępić, utrzymując czystość w pobliżu mieszkań; zależnie od możliwości i posiadanych środków:

1) gnój osuszać, przesypując miałem torfowym i ugniatać; można go też przesypywać kainitem, który tępi jaja, gąsienice i poczwarki much i powiększa wartość nawozową gnoju.

2) śmietniki posypywać niegaszonem wapnem, lub polewać mlekiem wapiennem (1 część wapna gaszonego na 3 części wody), albo 20%-wym roztworem siarczanu żelaza.

3) w ustępach lać na odchody ropę naftową, albo nieoczyszczony karbol lub 20%-owy roztwór siarczanu żelaza.

4) dopływ gnojówki wysypywać raz na tydzień wapnem niegaszonem, a zbiorniki szczelnie zakrywać.

5) kałuże z brudną wodą osuszać.

Tępienie dorosłych much

Jesienią lub w zimie bliżej wiosny wybielić wszystkie budynki gospodarskie mieszaniną: 12 kg niegaszonego wapna, 15 dkg kreoliny i 1 kg farbki do bielizny (muchy nie znoszą niebieskiego koloru). W oborach, gdzie stoją mleczne krowy zamiast kreoliny używać lizol. Przy bieleniu najskuteczniej jest używać nie pędzla lecz specjalnego rozpylacza.

Mieszkanie dobrze jest bielić z dodaniem farbki niebieskiej, a po zastosowaniu siatek w oknach (gdzie potrzeba i w drzwiach) należy chwytać muchy wszystkiemi możliwemi sposobami.

Należą do nich różnego rodzaju pułapki, trucizny i lepy. Trucizny nie są godne polecenia, gdyż zatrute muchy latają jeszcze jakiś czas i wpadają do potraw, naczyń, a tam gdzie są małe dzieci, trucizny na muchy są sposobem niebezpiecznym.

Dużo lepsze są pułapki i lepy.

Ponieważ w dzień muchy siadają na szerokich powierzchniach, w nocy zaś odpoczywają na wiszących wąskich przedmiotach, należy jednocześnie stosować tak papier jak i druty. Uwzględnić przytem należy, że w dni upalne muchy dążą do cienia, w dni chłodne zaś — ku słońcu.

Należy więc obserwować miejsce, gdzie muchy zwykle siadają i tam umieszczać papier albo drut z lepem.

Lepy na muchy

w większej ilości można robić w domu, według kilku recept, które podajemy:

1) 80 części kalafonji sproszkowanej (żywicy) i 50 części oleju rycynowego ogrzać na wolnym ogniu w emaljowanem naczyniu, aż do rozpuszczenia się kalafonji, ale należy wystrzegać się zagotowania. Podczas mieszania dodać 12 części miodu lub cukru.

2) 20 części oleju rzepakowego, 40 cz. sproszkowanej kalafonji i 1 cz. wosku rozpuścić na małym ogniu, potem dodać 20 cz. terpentyny i trochę ulepu cukrowego lub miodu.

3) 50 g oleju terpentynowego, 50 g oleju rzepakowego i 100 g kalafonji rozpuścić w kamiennym garnku na wolnym ogniu. Gdy masa ostygnie, dodać 75 g miodu lub ulepu cukrowego.

4) Jeśli chcemy przygotować lep na zapas lub taki, aby go można było zapakować i przewieźć, należy tak postąpić: 800 części kalafonji sproszkowanej, 200 cz. oleju lnianego, 210 cz. oleju rycynowego, 100 cz. nieoczyszczonej terpentyny rozpuścić razem i gorącą masą smarować za pomocą szczecinowego pendzla pół arkusza papieru, pozostawiając brzegi nienasmarowane na szerokość 2 cm. Na nasmarowaną połowę położyć drugą czystą, tak by brzegi ich były dopasowane, a potem zlekka wygładzić tamponem.

Gdy lep potrzebny, uchwycić nasmarowane brzegi obu arkuszy dwiema rękami i rozkleić: otrzymamy dwa arkusze lepu.

Przygotowanym jednym z powyższych sposobów gorącym lepem smarować arkusze papieru pergaminowego lub ze starych książek rachunkowych (papier gazetowy jest zbyt miękki i wsiąkliwy). Można też cienką warstwą gorącej cieczy smarować pręty druciane ½ do 1 m długości. Papier lub pręty rozwiesić odpowiednio w pomieszczeniu.

Ażeby zniszczyć muchy, przylepione do takich prętów, wystarczy przeprowadzić pręt przez ogień, poczem pręt taki staje się zdatny do ponownego użytku. Użyte lepy zaś należy palić [1]).

Otwarcie pociągu-wystawy.

Dnia 29 maja b. r. Pan Minister Przemysłu i Handlu dokonał uroczystego otwarcia Pociągu-Wystawy Przemysłu Krajowego.

Pociąg-Wystawa przed wyruszeniem w objazd po kraju zatrzymał się parę tygodni w Warszawie, gdzie cieszył się ogromna frekwencja zwiedzających, między któremi było szereg osób z zagranicy, bawiących w tym czasie w Warszawie.

Pociąg-Wystawa produkcji krajowej obejmuje 30 wagonów pod eksponaty, nadto wagon-kino (z aparaturą dźwiękową), wagony sypialne dla personelu, wagon restauracja-bar oraz wagon elektrownie. Stosownie do zakreślanych programów, Wystawa obejmuje wszystkie niemal działy przemysłu polskiego, nadto rolnictwo (w tem instytucje rolnicze i oświata rolnicza), walkę z przemytem oraz przedsiębiorstwa państwowe. W ten sposób Pociąg-Wystawa, w którego programie nie pominięto między innemi, tak ważnych w naszem życiu gospodarczem zagadnień, jak sprawa rybołówstwa morskiego, zapozna zwiedzających z całokształtem produkcji polskiej.

[1]) Niektóre z podanych wskazówek prelegent zaczerpnął z publikacji inż. Jana Lentza.

Szczegółowy wykaz miast i miasteczek, w których zatrzyma się Pociąg-Wystawa podawaliśmy w styczniowym numerze naszego pisma.

Z RADY NACZELNEJ GOSPODARCZEGO KSZTAŁCENIA KOBIET.

Rada Naczelna G.K.K. od roku 1930 organizuje corocznie konkursy sprawności gospodarczej. Tegoroczny II Międzyszkolny Konkurs odbył się w Warszawie dn. 1 czerwca. Sprawozdanie z tego nader ciekawego i pouczającego konkursu podamy później, komunikując narazie, że w tym roku nagrodę przechodnią dostała Państwowa Szkoła Zawodowa w Częstochowie.

Rada Naczelna Gospodarczego Kształcenia Kobiet, zgodnie ze swemi założeniami, w roku bieżącym i ubiegłym utrzymywała ożywione stosunki ze środowiskami kobiet, pracujących nad podniesieniem kultury gospodarczej zagranicą.

Ostatnio przyjmowała łącznie z innemi stowarzyszeniami kobiecemi przewodniczącą organizacyj kobiecych w Estonji, panią Marję Reisik, która przybyła zwiedzić szkoły i instytucje gospodarcze w Polsce, naskutek zainteresowania, jakie wzbudziła wystawa polska w Berlinie, urządzona w lecie u. r. z okazji V Międz. Kongresu Wykształcenia Gospodarczego Kobiet.

KONKURS SPRAWNOŚCI GOTOWANIA NA GAZIE.

Dn. 3 czerwca b. r. odbył się konkurs sprawności gotowania na gazie, zorganizowany przez Gazownię Miejską i Związek Pań Domu w Warszawie, w lokalu łaskawie użyczonym przez I Miejską Szkołę Rękodzielniczą.

Pani Ministrowa Starzyńska, pani Prezydentowa Kulska, Przedstawicielka Kuratorjum inż. I. Laskowska, zaproszone specjalnie jury i szereg innych osób zapełniły salę, żywo interesując się przebiegiem konkursu.

Przed rozpoczęciem przewodnicząca Oddziału Warszawskiego Z.P.D. p. H. Lutostańska omówiła krótko znaczenie konkursów gospodarskich, których celem jest podniesienie sprawności w pracach domowych. Drogą urządzania konkursów i poczynionych na nich obserwacyj można dojść do coraz to lepszych metod przy wykonywaniu pewnych czynności gospodarskich, co prowadzi do uproszczenia prac domowych, lepszego i skuteczniejszego ich wykonywania.

Do Konkursu stanęło 6 zawodniczek, byłych słuchaczek Kursów Gazowni i Z.P.D. Każda z nich miała za zadanie ugotować obiad dla dwóch osób na dwupłomiennej maszynce gazowej. Obiad składał się z barszczu boćwinki z jajami, sznycli cielęcych z ziemniakami i marchwią i z kompotu-surówki.

Przyjęto, że przy najlepszym wyniku Konkursu, zawodniczka może otrzymać 100 punktów i że obiad będzie ugotowany najdłużej w ciągu 1 godziny i 15 minut. Jury oznaczało punktami karnemi wszelkie błędy z zakresu organizacji i techniki pracy, a w wyniku ostatecznym doliczyło punkty karne za uchybienia pod względem smaku i wyglądu potraw. Ilość punktów pozostała po odjęciu punktów karnych, zadecydowała o wynikach.

Pierwszą nagrodę otrzymała p. Jadwiga Pietrzykówna, instruktorka Oddziału Warszawskiego Z.P.D., która ugotowała bardzo smaczny obiad w ciągu 39 minut. Czas ugotowania obiadu przez inne zawodniczki wahał się od 39 minut do 1 godziny i 3 minut.

Najoszczędniejsza z pań, a raczej najbardziej umiejąca się obchodzić z gazem, zużyła gazu za 4,5 groszy, najmniej sprawna pod tym względem — za 8,3 groszy.

Po ogłoszeniu przez jury wyników Konkursu dyrektor Gazowni wręczył zawodniczkom cenne nagrody w postaci piekarnika gazowego, rondla do gotowania wieżowego i t. p. Na końcu przewodnicząca p. Lutostańska, dziękując członkiniom Jury za przyjęcie w niem uczestnictwa, a Sz. Gościom za łaskawe przybycie, podkreśliła pełne zrozumienie ze strony Władz Miejskich i Gazowni, dla potrzeby nauki doświadczalnej gospodarstwa domowego, czego jednym z dowodów był opisany konkurs.

H. Lutostańska.

Letnie potrawy

(proporcje na cztery osoby).

Zupa malinowa z grzankami

½ kg malin	½ l wody
1 cytryna	⅛ l śmietany
cukier kryształ do smaku	

Maliny opłókać, przetrzeć przez sito. Pozostałą miazgę zmieszać z wodą, dodać cukru do smaku, zagotować, przecedzić. Dodać maliny przetarte, wlać śmietanę, o ile potrzeba wcisnąć soku z cytryny i postawić w chłodnem miejscu na kilka godzin.

Grzanki

½ bułki długiej	6—8 dkg masła
¼ l mleka	1 jajo
5 dkg cukru pudru	

Bułkę pokrajać w plastry grubości 1 cm, kłaść do mleka rozbitego doskonale z jajkiem, zaraz wyjmować i osmażać szybko z dwóch stron na rozpalonem maśle. Gorące posypywać cukrem pudrem. Ciepłe lub zimne podawać do zup owocowych.

Zupa z kalarepy

20 dkg włoszczyzny	⅛ l śmietany
5—6 szt. kalarepy	2 dkg mąki
1 żółtko	koper, sól

Kalarepę obrać, łyżeczką wydrążyć kulki, które dusić w małej ilości wody. Pozostałe resztki kalarepy z wydrążenia razem z włoszczyzną obraną i pokrajaną zalać wodą i gotować do miękkości. Następnie smak przecedzić. Wybrać kalarepę, przetrzeć przez sito, włożyć do wywaru, dodać kulki uduszone, mąkę rozmieszaną z wodą, osolić, zagotować. Przed wydaniem zaciągnąć żółtkiem, wlać śmietanę, włożyć siekany koperek.

Zupa rakowa

10—12 szt. raków	20 dkg włoszczyzny
4 dkg masła	⅛ l śmietany
2 dkg mąki	koperek, sól

Wymyte starannie szczotką raki, zalać letnią wodą, włożyć sporo koperku, osolić i gotować 10—15 minut. Następnie wybrać raki, porozrywać szyjki i szczypce, wybrać mieso (z szyjek odrazu usunąć czarną kiszeczkę). Pancerz odłożyć na talerz, a resztę skorupek osuszyć na blasze lub patelni. Po ususzeniu utłuc w moździerzu, włożyć do rondla, dodać masła, troszkę wody lub wywaru jarzynowego i dusić 20—30 minut, zbierając do osobnego rondelka wytworzony czerwony tłuszcz. Po zebraniu tłuszczu wrzucić skorupki tłuczone do przecedzonego smaku i razem gotować 15—20 minut. Następnie przecedzić, włożyć pancerze rakowe nadziane ryżem, kaszką krakowską i t. d. i gotować 5 minut. Poczem dodać mąkę rozmieszaną z wodą, osolić, wlać tłuszcz rakowy i zagotować. Przed wydaniem włożyć śmietanę, siekany koper i szyjki rakowe.

Kalarepa faszerowana

8—10 szt. kalarepy	1 cebula
¼ kg cielęciny bez kości	2 dkg mąki
1 jaje	6 dkg masła
½ bułeczki	koperek, sól

Kalarepę obrać, ściąć wierzchy, wydrążyć środki, nałożyć farszem mięsnym, przykryć wierzchami, wlać trochę wody, włożyć 2 dkg masła i dusić do miękkości. Z 4 dkg masła i mąki zrobić zasmażkę lekko rumianą, rozprowadzić zimną wodą, dodać do kalarepy, osolić i razem dusić 10—15 minut. Przed wydaniem wsypać siekanego kopru.

Ogórki nadziewane

4—6 ogórków	¼ kg cielęciny
⅛ l śmietany	5 dkg ryżu
cukier—sól	8 dkg masła
koperek, pietruszka	cytryna, 2 dkg mąki, 1 cebula

Ogórki świeże obrać cienko, odciąć koniec z jednej strony, ostrożnie wydrążyć, nałożyć farszem mięsnym, założyć otwór odciętym końcem ogórka. Włożyć do rondla, dać masła (2 dkg), trochę wody i dusić do miękkości. Osobno zrobić zasmażkę z 4 dkg masła i mąki, rozprowadzić zimną wodą, wlać do ogórków, osolić, ocukrzyć i zagotować.

Przed wydaniem włożyć śmietanę i siekaną zieleninę.

Farsz mięsny. Cielęcinę zemleć, wymieszać z ugotowanym ryżem i cebulą, pokrajaną i usmażoną. Osolić, dodać trochę siekanego kopru.

Budyń z wiśni

½ kg wiśni	3—5 dkg bułki tartej
2 bułeczki	3 jaja
⅛ l mleka	10 dkg cukru pudru
8 dkg masła	5 dkg kryształu

Wiśnie wydrelować, zalać ¼ l wody, zagotować, owoce wybrać, osączyć. Masło utrzeć na pianę, dodawać kolejno żółtka, cukier puder, bułeczki usmażone w mleku, wyciśnięte i zmielone. Wszystko wymieszać lekko z pianą ubitą na sztywno, wiśniami i tartą bułką.

Włożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką, gotować na parze godzinę. Następnie wyrzucić na półmisek i gorący podawać z sokiem wiśniowym. Uwaga: Pozostały sok z gotowania wisien zagotować z cukrem kryształem, ochłodzić.

Zamiast wiśni do budyniu można włożyć jeżyn. Sposób wykonania ten sam.

Owoce w galarecie

¼ kg truskawek	2 banany
10 dkg malin	¼ kg wiśni
½ l wody	6—8 listków żelatyny
10 dkg kryształu	1 cytryna

Banany obrać, pokrajać, truskawki o ile duże również przekrajać, dodać wiśni i malin. Wodę zagotować z kryształem, wlać rozpuszczoną żelatynę, sklarować białkiem. Po sklarowaniu, wcisnąć do smaku soku z cytryny. Gdy galareta zacznie tężeć, wymieszać z owocami i zamrozić w formie.

H. Kulzowa.

Kurczę z jarzynami.

Wziąć sporą ilość młodych jarzyn (marchew, groszek, kalafjory, kalarepa, fasolka, kawałek selera), nalać wodą, by pokryła jarzyny, włożyć pokrajane na porcje kurczę, pół łyżki masła, osolić i gotować 30 — 45 minut. Kurczę wyjąć na półmisek; zasmażyć łyżkę mąki z masłem, rozprowadzić smakiem wygotowanym z jarzyn, wymieszać z niemi i raz zagotować. Jarzynami obłożyć półmisek, a kurczę polać sosem. Przed wydaniem wymieszać z kawałkiem świeżego masła, które doda smaku i ładnego wyglądu.

Legumina z owoców na zimno.

½ szklanki malin lub wiśni, 10 dkg cukru, 1 dkg żelatyny, 2—3 białka. Owoce surowe przetrzeć przez sito, wsypać cukier-puder i ubijać trzepaczką, potem wlać żelatynę, rozpuszczoną w paru łyżkach gorącej wody, białka i ubijać, aż masa zacznie tężeć. Wyłożyć do zmoczonej salaterki i postawić w zimnem miejscu.

J. Czechowska.

Sprostowanie.

W numerze czerwcowym w *przepisie* p. J. Czechowskiej *na chłodnik litewski* omyłkowo podano ogórek kiszony: powinien być świeży. Niekonieczne jest także stosowanie buraka do zabarwienia tej zupy.

Wygoda elegancja higjena



Trzeba przyznać, że postępujemy szybko naprzód, ubrani w siedmiomilowe buty wynalazków i pomysłów.

Gdzie, kiedy, co i jak? Zapewne w Ameryce? pytają najlepsze z pań domu, ciekawie nadstawiające uszy na wszelkie głosy postępu. I tak i nie. Stany Zjednoczone niezawodnie przodują we wprowadzaniu komfortu w życiu codziennem. Tym razem jednak i do nas zawitały odgłosy ze świata w postaci ogniotrwałych naczyń ze szkła.

Te błyszczące półmiski, salaterki, foremki są szczytem elegancji, szczytem marzeń każdej pani domu. Są „na miejscu" i w kuchni i w pokoju. Każda potrawa „dochodzi" w nich powoli, a właściwie, co zapewnia spokój i dobry humor tej, która potrawy w szkle gotuje, piecze lub zapieka, czego nie można powiedzieć o cienkich naczyniach metalowych, tak bardzo rozgrzewających się i przypalających potrawy.

Rozumie się, że i szkło ma swoje „ale", bo nie znosi szybkiej zmiany temperatury, a wymaga obchodzenia się z niem — jak ze szkłem.

Półmiski szklane służą do pieczenia i zapiekania ryb, drobiu, mięsa i makaronów; salaterki — do pajów, szarlotek, keksów i wszelkiego ciasta; maleńkie foremki w rodzaju głębokich miseczek — do mleczka, kremów, galaretek, bądź też do ciastek sezonowych. Mięso lub ryba, pieczone w szkle w swoim własnym sosie lub z przyprawami, nie wysycha, nie przypala się i wyśmienicie wychodzi z pieca — wprost na stół, co właśnie jest wygodą, zaletą i elegancją. Suflety wyrastają lekie i puszyste, gdyż szklane salaterki i foremki nie stygną gwałtownie i zabezpieczają przed opadnięciem.

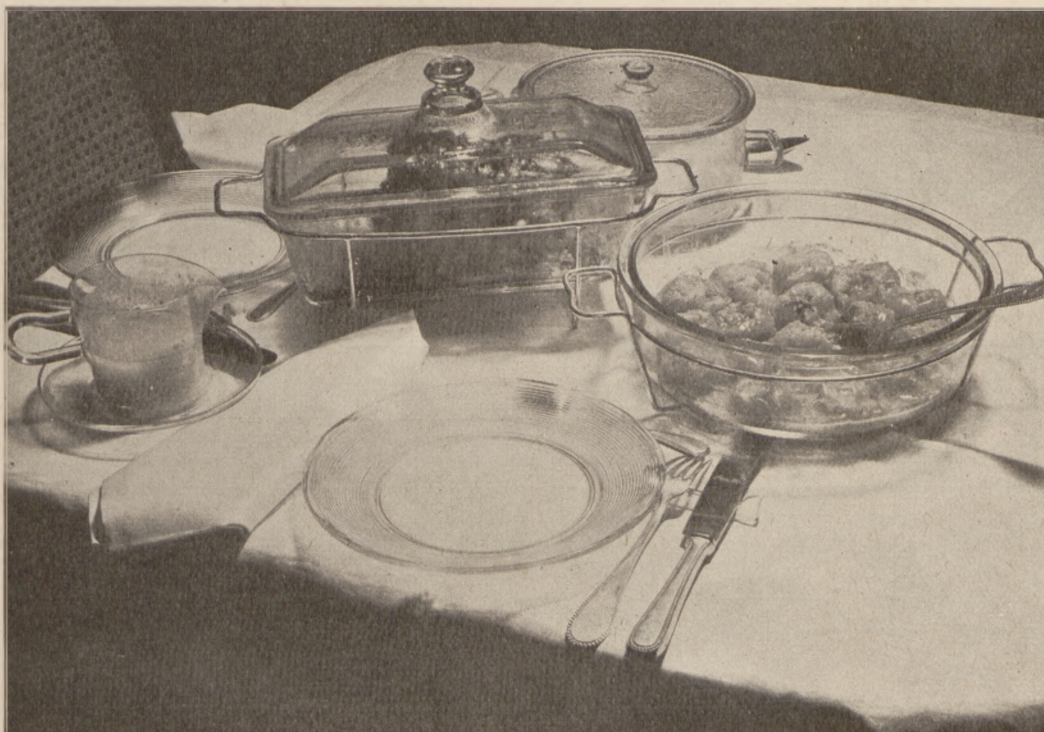


A keksy lub zwykły placek drożdżowy nie wyjdzie z pieca przypalony od spodu lub zbyt blady, gdyż w przezroczystem szkle widzimy go ze wszystkich stron podczas pieczenia.

Wszystko, cokolwiek będzie przyrządzone i podane w szklanem ogniotrwałem naczyniu, będzie pięknie wyglądać i doskonale smakować.

Doniedawna polska pani domu zachwycona nowością, kupowała te ogniotrwałe cuda, pan grymasił, że zadużo wydała na nie, oboje przekazywali sprawę do kuchni, zaś tam surogat pomocnicy domowej, nie umiejąc się godnie obchodzić ze szklanemi cudownościami, przekładał nad nie bezpieczne gary i sagany.

Amerykanie mówią: Gdy nowożeńcy zakładają gospodarstwo, oceniają wszystkie budżetowe dobrodziejstwa, wypływające z ułatwień przy pracy w kuchni, szczególniej przy gotowaniu.



Kiedyż doczekamy się polskich młodych, tylko co upieczonych (choć nie w szklanych formach) parek małżeńskich, które tak praktycznie patrzeć będą na życie. Bah! amerykański młody mąż takie cudowności sam lubi i kupuje swej żonie. Ona w nich gotuje, a on znów pomaga jej przy zmywaniu.



SZPINAK ZAPIEKANY Z JAJAMI

Przyrządzony jak zwykle szpinak gorący ułożyć na ogniotrwałym półmisku; łyżką porobić wgłębienia, wbić jaja, licząc po 2 na osobę. Posmarować zwierzchu grubo tartym parmezanem i wstawić do średnio gorącego pieca na 15 — 20 min. Wydać na stół w naczyniu, w którym zapiekało się.

H. Kulzowa.

Nina Włodawczuk

ZAPASY ZIMOWE

dla rodziny składającej się z 6-ciu osób, przy budżecie miesięcznym 400 zł.

(tablica orjentacyjna i pomocnicza w planowaniu zapasów na zimę w poszczególnych gospodarstwach).

Miesiąc	Główne środki konserwujące i naczynia	STERYLIZACJA										CUKIER					
		w BUTELKACH								w WECKACH		w SŁOJACH à 250 gramów					
	Owoce jarzyny i inne produkty	Owoce do potraw		Kompoty (w kompotjer.)		Soki		Grzyby i jarzyny		Grzyby i jarzyny		Konfitury		Galaretki		Dżemy	
		kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.
MAJ	Szparagi									4	3.20						
CZERWIEC	Rzewień (rabarbar)															2	2.50
	Czereśnie			4	2.20												
	Truskawki	2	1.20									2.	4.—			2	2.50
	Róża											.50	1.—				
	Agrest	2	1.20									.50	1.—	.50	1.—	1	1.50
LIPIEC	Poziomki	1	0.45									.50	0.80				
	Groszek zielony							4	2.20								
	Jagody czarne	5	1.25			2	1.40										
	Porzeczki					2	2.—							.50	1.—		
	Maliny	5	3.50			2	2.20										
	Wiśnie	5	3.—	4	2.80	3	3.—										
SIERPIEŃ	Ogórki																
	Śliwki — renklody			1	1.10												
	Pomidory czerwone							10	6.—								
	„ zielone											.50	0.65				
	Dereń											.50	1.—	.50	0.75		
	Jaja																
	Masło																
	Szczaw							5	1.75								
WRZESIEŃ	Śliwki węgierki	4	2.80	4	4 40							50	0.85			4	5.20
	Jabłka rajskie											.25	0.45				
	Melon											.25	0.50				
	Korniszony																
	Gruszki			2	2 20											1	1.35
	Fasolka szp.									4	3.20						
	Szpinak									4	2.—						
	Kalafiory																
	Jabłka													.50	0.95	2	2.50
	Grzyby							1	1.50	2	3.50						
PAŹDZIERNIK	Dynia																
	Jarzyny różne:																
	ziemniaki																
	selery																
	pietruszka																
	cebula																
	buraki																
	Kapusta																
	Rydze																
	Żórawiny																
	Ogółem	24	**13.40**	15	**12.70**	9	**8.60**	20	**11.45**	14	**11.90**	5.50	**10.25**	2.	**3.70**	12	**15.55**

Racjonalne odżywianie wymaga ciągłego dostarczania organizmowi jarzyn i owoców, jako źródeł związków mineralnych. Chcąc zadośćuczynić tym potrzebom musimy wykorzystać odpowiednie pory roku, kiedy po niskich cenach możemy zaopatrzyć naszą śpiżarnię w potrzebne produkty. Dla ułatwienia pracy gospodyni podaję opracowany na lekcjach przetwórstwa w Państw. Seminarjum Nauczycielek Gospodarstwa w Warszawie projekt czynienia zapasów zimowych.

Na miesiące sierpień i wrzesień przypada pora zakupu bardzo dużej ilości produktów, co mogłoby być uciążliwe do wykonania w ramach miesięcznego budżetu. Dla równomiernego więc rozłożenia wydatków proponuję w poprzednich miesiącach zaopatrzyć się w potrzebny dla wszystkich przetworów cukier, sól, ocet, przyprawy i t. d. oraz w naczynia. Ceny przetworów będą różne zależnie od miejscowych cen produktów, a tem samem zapasy wypadną odpowiednio taniej lub drożej. Podane ceny w niniejszej tablicy należą do droższych (Warszawa). Zbędnem jest zaznaczać, że przy wyborze produktów decydują, oprócz ceny, upodobania domowników i potrzeby poszczególnych gospodarstw.

	CUKIER						OCET		KWAS MLEKOWY		ALKOHOL		ODCIĘCIE POWIETRZA i obniżenie temperatury						USUWANIE WODY		
	GARNKI kamien.				PUDEŁKA		SŁOJE lub GARNKI		BECZKI		BUTELKI		BUTELKI		BUTELKI, PAKI, GARNKI		PIASEK		PUSZKI		Koszt miesięczny
	Marmelady		Powidła i serki		Bakalje		Marynaty		Kiszonki		Wina i nalewki		Napoje witaminowe		Nabiał		Jarzyny świeże		Susze		
	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kop.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	zł.
																					3.20
Rabarbar													5.	2.—							
Agrest	1	1.35																			21.45
Groszek																			3.	2.40	
Jagody																			.50	0.50	
Porzeczki											5.	5.—	5.	2—							
Wiśnie											Nalewka 2.	8.—									41.50
Ogórki							1.	0.65	5.	5.—											
Śliwki					1.	1.50															
Pom. ziel.							1.	0.80	3.	1.—											
Jaja															kop 12.	36.00					
Masło															10.	20.00					76.20
Węgierki			10	15.—	2.	3.—	2.	1.60			Nalewka 1.	4.—							2.	2.40	
Jabł. raj.					.25	0.60															
Kornisz.							1.	1 50													
Gruszki			2	2.80	1.	1.80	1.	0.85											2.	3.—	
Kalafiory							1.	0.50													
Jabłka	5	7.—	Serek 1	2.—	2.	3.50					5.	6.—	5.	2.50					2.	3.—	
Grzyby							1.	2.—											1.	3.50	97.95
Dynia	1	1.35																			
Ziemn.																	200.	7.—			
Selery																	15.	2.—			
Pietr.																	15	1.80			
Cebula																	10.	0.50			
Buraki																	40.	2.50			
Kapusta									2.	7.60							20.	1.—			
Rydze							1.	2.50													
Żórawiny					1.	1.35															27.60
											3	12.—			12.	36.00					
	7	9.70	13	19.80	7.25	11.75	9.	10.40	10.	13.60	10.	11.—	15.	6.50	10.	20.00	300.	14.80	10.50	14.80	267.90

ZAPASY ZIMOWE

dla rodziny składającej się z 6-ciu osób, przy budżecie miesięcznym 180 zł.

Miesiąc	Główne środki konserwujące i naczynia	STERYLIZACJA						CUKIER				NISKA TEMPERATURA				USUNIĘCIE WODY		Koszt miesięczny
												KWASY		ODCIĘCIE powietrza				
		w BUTELKACH						GARNKI				BECZKI GARNKI		ZASIEKI PIASEK		PUSZKI		
	Owoce i jarzyny	Grzyby i jarzyny		Owoce do potraw		Soki		Marmelady		Powidła		Kiszonki, marynaty		Jarzyny świeże		Susze		
		kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	kg.	zł.	zł.
CZERWIEC	Rzewień (rab.			*5*	1.50													1.50
LIPIEC	Jagody czarne			*5*	1.25	*2*	1.90											
	Maliny			*3*	1.50	*2*	2.50											
	Wiśnie			*10*	4.—	*2*	2.50											13.65
SIERPIEŃ	Ogórki											*6*	5.—					
	Pomid. czerw.	*22*	3.30															
	„ zielone											*6*	3.—					
	Szczaw	*10*	1.50															12.80
WRZESIEŃ	Śliwki									*5*	5.—							
	Gruszki									*5*	5.—							
	Jabłka							*5*	6.50									
	Borówki			*5*	1.50			*5*	4.—									22.—
PAŹDZIERNIK	Dynia							*10*	5.—									
	Grzyby	*2*	3.—													*2*	6.—	
	Kapusta											3	8.50					
	Ziemniaki													*300*	10.50			
	Buraki													*100*	7.—			
	Marchew													*100*	7 —			
	Cebula													*25*	1.20			
	Pietruszka													*10*	1.20	*1*	.80	
	Selery													*10*	1.20	*1*	.80	52.20
	Ogółem	*34*	7.80	*28*	9.75	*6*	6.90	*20*	15.50	*10*	10	*15*	16.50	*545*	28.10	*4*	7.60	102.15

UWAGA: Podane w tablicach ceny są skalkulowane dla gotowego przetworu (lub zapasu), t. j. zawierają cenę surowców, środków konserwujących, przypraw, opału, oraz 15% na amortyzację naczyń i opakowania.

Na przeszkodzie rozwoju naszego przetwórstwa stoją:

1) Niedocenianie korzyści, jakie daje racjonalnie rozwinięte przetwórstwo dla poszczególnych gospodarstw (oszczędność pieniędzy).

2) Niedocenianie wartości przetwórstwa dla racjonalnego żywienia rodziny.

3) Niewyszkolony ogół — nieznajomość techniki przyrządzania tanich przetworów.

4) Brak odpowiednich odmian surowca.

5) Źle zorganizowana dostawa jarzyn i owoców dla drobnych konsumentów.

6) Za wysoka cena cukru.

7) Brak znormalizowanych naczyń: słoi, butelek i t. d.

8) Brak pomieszczeń dla przetworów w domach prywatnych.

Nina Włodawczuk.

W okresie przygotowywania zapasów na zimę.

W numerze lipcowym dajemy paniom projekt planowania i kalkulacji zapasów z owoców i jarzyn na zimę. Technikę robienia tych zapasów omawiałyśmy bardzo szczegółowo w latach ubiegłych, to też przypominamy naszym Czytelniczkom artykuły p. L. Januszewskiej:

Pierwszy sezon owoców i jarzyn	Nr. 5, 1934
Drugi sezon owoców i jarzyn	Nr. 6, 1934
Konserwy w butelkach	Nr. 7, 1934
Zastosowanie syropu ziemniaczanego w przetwórstwie owocowem	Nr. 7, 1934
Pomidory na zimę	Nr. 10, 1934
Przetwory letnie	Nr. 8, 1932
Przygotowanie kompotów na zimę pod pechem	Nr. 10, 1932
artykuł p. M. Morzkowskiej:	
Owoce i ich przetwory	Nr. 8, 1932
oraz przepisy:	
Kwaszenie żuru i barszczu na zimę	Nr. 1, 1933
Kapusta kwaszona na zimę	Nr. 1, 1933
Przechowanie pomidorów na sałatę	Nr. 10, 1933
Smażenie konfitur	Nr. 9, 1933
Zagraniczny dżem truskawkowy	Nr. 7, 1933
Dżem z żórawin	Nr. 11, 1933

Z Wzorowni Związku Pań Domu w Warszawie



Komoda dla niemowlęcia

Praktyczny nieoceniony sprzęt w pokoju dziecięcym.

Na wierzchu w specjalnem obramowaniu z desek leży materac okryty ceratą, służący do przewijania, obok wysuwany blat ułatwia ustawienie przyrządów do mycia, pod blatem drążek do wieszania ręcznika.

Jedna połowa komody — to szafeczka z wysuwanym wieszakiem, druga połowa mieści szuflady na bieliznę i pieluszki.

Komody taka po odchowaniu maleństwa może służyć na zabawki lub bieliznę.

Cena zależnie od miejsca wykonania waha się od 50 do 70 zł.

Rys. do nabycia we Wzorowni Z.P.D. w Warszawie, N. Świat 9.

Dwa rodzaje łóżek dla niemowląt, składanych, lekkich i łatwych do przewożenia

Łóżeczka wykonane są z drzewa sosnowego, płótna lnianego i siatki lnianej, zaopatrzone w materace z surówki i trawy morskiej.



Łóżeczko krzyżakowe składa się w kierunku pionowym, łóżeczko sąsiednie zaś po rozłożeniu na części umieścić można w stojącym obok futerale zrobionym z gęstego brezentu. Łóżko w tym futerale zabezpieczone od kurzu i zabrudzenia można wygodnie przewieźć koleją i bryczką, lub samochodem, a nawet tramwajem.

Obydwa łóżeczka składają się łatwo i prędko, a są nieocenione na letnisku i w podróży.

Koszt łóżeczek wynosi około 20 zł. za sztukę — rysunki są do nabycia we Wzorowni Zw. P. D. w Warszawie, Nowy Świat 9.

INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

zawiadamia, że przerywa swe prace na letnie miesiące: lipiec i sierpień. Biuro Instytutu otwarte będzie z dniem 1 września b. r.

Jednocześnie Instytut komunikuje, że opinja o całości „Uniwersalnej Książki Kucharskiej" M. Ochorowicz-Monatowej (I. Marja Ochorowicz-Monatowa: Uniwersalna Książka Kucharska, II. Marja Wiśniewska: Torty i ciasta domowe. III. Kazimiera Kulczycka: Największy zbiór przepisów na konfitury. IV. J. K. Czarnota: Kuchnia jarska) będzie opublikowana na jesieni.

POGADANKI LIPCOWE POLSKIEGO RADJA W DZIALE KOBIECYM.

Środa, 3-go, godz. 16: inż. Janina Supińska — Domowe wina owocowe.

Środa, 10-go, godz. 16: dr. Marta Biernacka — Lato dla urody i zdrowia.

Środa, 17-go, godz. 16: Janina Miedzińska — Obozy wypoczynkowe dla kobiet.

Środa, 24-go, godz. 16: (z cyklu „Wskazówki dla młodych matek")—Powietrze, słońce i woda w życiu dziecka.

Środa, 31-go, godz. 16: Marja Niklewiczowa — Młodzież na wsi.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU.

ZARZĄD GŁÓWNY ZWIĄZKU PAŃ DOMU.

Plenarne zebranie Zarządu Głównego Z.P.D. w dniu 29 maja b. r. poświęcono uczczeniu pamięci ś. p. Marszałka Piłsudskiego i ważnym sprawom bieżącym.

Ku czci Marszałka Józefa Piłsudskiego

Zwołane na dzień 29 maja r. b. zebranie Zarządu Głównego Związku Pań Domu rozpoczęło swe obrady od uczczenia pamięci Pierwszego Marszałka Polski ś. p. Józefa Piłsudskiego i powzięło następujące rezolucje:

W Wilnie odbędzie się podniosła uroczystość pochowania serca ś. p. Marszałka Józefa Piłsudskiego, które w myśl Jego ostatniej woli spoczywać ma razem z prochami Jego Matki.

Zarząd Główny Związku Pań Domu w szczerem wzruszeniu bierze udział w tej uroczystości, podkreślając jej wagę jako najpiękniejszej w dziejach świata manifestacji uczuć rodzinnych i najgłębiej pojętej miłości i czci dla Matki.

Następnie uchwalono opodatkowanie się Zarządu Głównego i wszystkich członkiń na cele oświatowe, bliskie zmarłemu, i złożenie zebranych sum do dyspozycji Naczelnego Komitetu uczczenia pamięci Pierwszego Marszałka Polski ś. p. Józefa Piłsudskiego.

Rozstrzygnięcie Konkursu na „Pieśń o domu".

Zarząd Główny Związku Pań Domu zatwierdził ostateczne rozstrzygnięcie Konkursu na „Pieśń o domu".

W 1930 r. pierwszy wielki Zjazd Pań Domu w Warszawie podjął myśl posiadania własnej pieśni Związku, a urzeczywistnienie tego zamierzenia przeprowadził Zarząd Główny drogą szeregu konkursów.

Wynikiem pierwszego konkursu na słowa do „Pieśni o domu" było nadesłanie 59 utworów, z których nagrodzono utwór poetycki Kazimiery Iłłakowiczówny, oraz wyróżniono 3 inne: pióra Janiny Tomaszewskiej-Malanowskiej, Jerzego Świrskiego i Janiny Wasilewskiej. Utwory te były wydrukowane w „Pani Domu" Nr. 7 i 8, 1932 r.

Pierwszy konkurs na melodje do nagrodzonego utworu nie dał pozytywnych wyników.

Wobec tego w 1934 r. ogłoszono powtórny konkurs z rozszerzeniem na wyróżnione utwory i otrzymano 17 kompozycyj.

Jury, złożone z Zarządu Głównego Zw. P. D. i profesora St. Niewiadomskiego, wyróżniło 3 utwory: nr. 2 godło „Patria", nr. 5 godło „Silva" i nr. 9 godło X-42. Utwory te wykonał chór żeński „Odrowąż" na Zjeździe Związku Pań Domu w Krakowie i drogą plebiscytu, wybrano utwór nr. 5 godło „Silva" do słów Tomaszewskiej-Malanowskiej, kompozytorem którego, po otwarciu koperty, okazał się p. Edward Poniecki z Wejherowa.

Przyjęta „Pieśń o domu", pióra Tomaszewskiej-Malanowskiej z melodją p. Edwarda Ponieckiego, staje się pieśnią Związku Pań Domu.

Inauguracja tej pieśni projektowana jest na jesieni we wszystkich Oddziałach Związku Pań Domu.

Władze Związku Pań Domu

Zarząd Główny Związku, powiększony uchwałą Zjazdu Krakowskiego do liczby 24 osób, ukonstytuował się następująco:

Przewodnicząca Iza Mandukowa z Warszawy
I wiceprzewodn. Wanda Hummlowa z Warszawy
II wiceprzewodn. Wanda Ładzina z Warszawy
wiceprzewodn. dla wsi Eleonora Czarnowska z W-wy
Sekretarka Hanna Paliszewska z Warszawy
zast. sekretarki Hanna Koryzna z Warszawy
skarbniczka Aniela Plucińska z Warszawy
zast. skarbniczki — vacat.
Członkinie Zarządu Głównego pp.:
Genowefa Hopferowa z Warszawy
Janina Huberowa z Warszawy
Halina Lutostańska z Warszawy
Zofja Brykalska z Częstochowy
Helena Grucowa ze Lwowa
Zofja Iwaszkiewiczowa z Wilna
Zofja Jacewiczowa z Krakowa
Julja Jastrzębska z Baranowicz
Marja Karczewska z Podkowy Leśnej
Julja Krajewska z Sosnowca
Helena Lubińska z Radomia
Marja Łopacińska z Lublina
Halina Mamelokowa z Sosnowca
Kamila Nitschowa z Katowic
Felicja Słaboszewiczowa z Poznania
Regina Szaniawska ze Skarżyska.

Panie zamieszkałe w Warszawie wchodzą w skład Prezydjum, które urzęduje w Warszawie, ul. Nowy Świat 9.

WAŻNE POSTANOWIENIA.

Zarząd Główny załatwił ostatecznie, ku ogólnemu zadowoleniu wszystkich obecnych przedstawicielek Oddziałów, sprawę pracy na przedmieściach dla pań domu ze sfer robotniczych i rzemieślniczych w tym duchu, że postanowiono otwierać *świetlice* Związku, z których mogłyby korzystać za małą opłatą wszystkie kobiety niezamożne. Przy świetlicach będą organizowane kursy gospodarstwa domowego i robót ręcznych oraz udzielane porady z zakresu gospodarstwa domowego.

Kurs dla doradczyń gospodarskich zorganizowany przez Naczelną Radę G.W.K. i Związek Pań Domu, który odbył się w Warszawie w dniach 27 i 28 maja r. b., dał wytyczne pionierskiej pracy dla niezamożnych gospodarstw miejskich. Członkinie Związku, które poświęcą się tej pracy mogły z referatów pp. Karczewskiej, Man-

dukowej i Chmieleńskiej, Gościmskiej-Gocłowskiej i Strasburger dowiedzieć się, na czem powinny polegać prace dla przebudowy od podstaw życia rodziny polskiej i zdrowia obywateli.

Udział młodych panienek i mężatek w Związku Pań Domu staje się koniecznością. Absolwentki szkół średnich i akademickich przed wstąpieniem w związki małżeńskie chcą zapoznać się ze wszystkiemi sprawami, które składają się na pojęcie „dom, rodzina, gospodarstwo". Również młode mężatki, które nie miały możności zaznajomić się ze swemi zadaniami, bo w programach szkół gospodarstwo nie jest uwzględnione — dążą do Związku jako ośrodka wiedzy zawodowej, gdzie mogą czerpać potrzebne wiadomości na kursach, odczytach, pokazach i t. p.

Z tych młodych adeptek wiedzy gospodarczej i przyszłych pań domu wszystkie Oddziały tworzyć będą specjalne Rady młodych.

Przysposobienie Kobiet do obrony kraju nie jest jeszcze dostatecznie uznane i pojęte przez społeczeństwo, które utożsamia je ze służbą frontową, żołnierską, gdy tymczasem może być ono rozciągnięte na wszystkie dziedziny życia i zawody, z przygotowaniem kobiet w każdym z tych zawodów do niesienia pomocy na wypadek wojny. Zarząd Główny Związku Pań Domu przystępuje do Stołecznego Komitetu Przysposobienia Kobiet do Obrony Kraju, w celu współdziałania na odcinku gospodarczym tego przysposobienia. Bardzo duże pole do pracy będą miały zastępy młodych członkiń Związku.

Nagroda im. Związku Pań Domu została przyznana w roku bieżącym p. Cabanównie laureatce międzyszkolnego konkursu sprawności gospodarczej. Nagroda składa się z wydawnictw Związku i rocznej prenumeraty pisma „Pani Domu".

Konkurs na sztandar Związku oraz na dyplom dla pracownic domowych nagrodzonych za wieloletnią wzorową pracę będzie ogłoszony. Pięć pracownic domowych, zatrudnionych u członkiń Oddziału poznańskiego otrzymało odznaczenia Z.P.D.

Zarząd Główny Związku Nauczycielstwa Polskiego w osobie p. Marji Wiąckowej wszedł w kontakt ze Związkiem Pań Domu i Instytutem Gospodarstwa Domowego.

Następne zebranie Zarządu Głównego łącznie z przewodniczącemi wszystkich Oddziałów odbędzie się w listopadzie r. b. w Warszawie.



„Najtańsze mieszkanie". Wystawa Z. P. D. Oddz. w Kutnie. Pomysłowa toaletka ze skrzynek od pomarańcz.



„Najtańsze mieszkanie". Wystawa Z. P. D. Oddz. w Kutnie. Sprzęty, które każdy sam może zrobić ze skrzynek od towarów.

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział w Częstochowie w marcu i kwietniu miał 4 zebrania Zarządu, 2 zebrania miesięczne i 4 zebrania komitetu wystawowego. Wygłoszone zostały następujące pogadanki: „Pielęgnacja i przesadzanie roślin doniczkowych" — p. Jastrzębski; „Moda wiosenna" — p. dyr. Zawadzka; „Pielęgnacja urody" — p. Sierpińska. Wszystkie te pogadanki były uzupełniane pokazami. Pozatem odbyły się pokazy: „Rozbiór mięsa cielęcego". „Rozbiór drobiu i zimne mięsa", „Czyszczenie metali", „Zmywanie naczyń i czyszczenie podłóg".

Wydział służby domowej zorganizował kurs czytania i pisania dla służących analfabetek. Wydział klubowy urządzał w niedzielne i czwartkowe popołudnia brydże oraz zorganizował zabawę taneczną. Wydział gospodarczy zajmował się wypożyczaniem sprzętów gospodarskich, jak: odkurzacz, kompresor, ramy do suszenia firanek i t.d.

Oddział w Koniecpolu przez cztery pierwsze miesiące r. b. miał 5 zebrań członkowskich i 5 zebrań Zarządu. W dn. 19/III urządzono uroczystość religijną p. t. „Na dzień patrona rodziny". W styczniu odbyła się urządzona staraniem Oddziału herbatka towarzyska, z której dochód przeznaczono na potrzeby miejscowego kościoła.

Oddział w Kutnie w dn. 9, 10 i 11 maja zorganizował kurs propagandowy Z.P.D. połączony z wystawą p. t. „Najtańsze mieszkanie". Sprzęty wykonano według modeli p. M. Chmieleńskiej z Warszawy, ze skrzynek od towarów kolonjalnych, zasłony i narzuty z farbowanych worków. Całość wypadła bardzo miło (patrz fotografje). Panie, wyjeżdżające na letniska, specjalnie interesowały się pomysłowemi i niezwykle taniemi sprzętami, które łatwo można samej w domu wykonać. Wystawę zwiedziło około 120 osób. Podczas trwania wystawy wygłoszono następujące pogadanki: „Czem jest Związek Pań Domu" — przew. p. Perkowiczowa; „Organizacja pracy w domu" (porządki domowe, sprzątanie, pranie) — p. Kazimierska; „Odżywianie niemowląt" (z pokazem gotowania) — p. Wyganowska; „Zasady racjonalnego gotowania" p. Kazimierska. Na zakończenie kursu odbyła się wspólna herbatka dla uczestniczek kursu.

Oddział w Krakowie w marcu i kwietniu urządził 3 zebrania Zarządu i 1 członkowskie z referatem p. Feldmanowej p. t. „Idea społeczna Związku Pań Domu". W kwietniu zebrania członkowskiego nie było, gdyż członkinie Oddziału krakowskiego brały gremjalnie udział w posiedzeniach Zjazdu i korzystały ze wszystkich wygłoszonych podczas Zjazdu referatów.

Na zebraniu Zarządu, w dniu 29 kwietnia skutkiem przejścia p. K. Nitschowej na miejsce przewodniczącej do Oddziału Z.P.D. w Katowicach, nastąpiły nowe wybory do Prezydjum Zarządu Oddziału krakowskiego. Na przewodniczącą Oddziału została wybrana przez aklamację p. Zofja Jacewiczowa, na I wiceprzewodniczącą p. Dorota Gassowska, reszta Prezydjum bez zmiany.

Sekcja kursowa w marcu przeprowadziła następujące kursy: 10-lekcjowy kurs bieliźniarstwa z udziałem 10 pań, 5-lekcjowy kurs rękawicznictwa z udziałem 17 pań, 10-lekcjowy kurs gotowania dla bezrobotnych dziewcząt (udział 21), oprócz tego odbyły się 4 pokazy kulinarne: kanapki, ryby, postne obiady, murzynki i ptysie. W pokazach wzięło udział 88 członkiń i 80 pań obcych.

Oprócz wyżej wymienionych kursów prowadzono 5 równoległych kursów dla harcerzy i harcerek w m. marcu, zakończone 17 kwietnia (kursy gotowania i kalkulacji). Dnia 26 i 27 kwietnia rozpoczęto dwa równoległe kursy gotowania dla Stow. Młodych Polek.

Z powodu Zjazdu Delegatek Z.P.D. i Świąt odbył się w kwietniu tylko jeden pokaz wykwintnego gotowania, mianowicie — Zimne mięsiwa wielkanocne.

Sekcja Towarzyska urządziła w marcu 4 zebrania z następującemi prelekcjami: B. Leśniodorski — „Znaczenie dostępu do morza"; Dr. Piątkowski — „O pielęgnowaniu jamy ustnej i zębów"; p. Ankwicz-Szyjkowska—Poezje (recytacja wierszy p. Heinrichowej); p. Pintnerowa — „O kosmetyce na wiosnę". 4. IV. urządziła Sekcja z okazji Zjazdu raut w salach Klubu Społecznego na 450 osób z produkcjami artystycznemi z udziałem p. Ankwicz-Szyjkowskiej i chóru „Odrowąż", który wykonał trzy pieśni z konkursu rozpisanego przez Zw. Pań Domu na temat Pieśń o Domu. Cała strona kulinarna została przygotowana wyłącznie przez członkinie Z.P.D.

W kwietniu odbyły się oprócz tego 2 wieczory na temat „Wrażenia pozjazdowe" (pp. Rodakowska i Jacewiczowa) oraz pokaz przetworów fabryki Wandera.

Sekcja Czytelni i Bibljoteki na próbę w miesiącu marcu rozpoczęła dwa razy w miesiącu na swoich piątkowych zebraniach omawianie w formie krótkich prelekcyj ważniejszych artykułów z pism kobiecych krajowych i zagranicznych. Frekwencja członkiń stale wzrasta.

Sekcja Służby Domowej w marcu zakończyła II kurs legumin dla pomocnic dom. Wobec trudności w skompletowaniu dłuższych kursów sekcja zorganizowała stałe pokazy czwartkowe dla pomocnic dom. W marcu i kwietniu odbyły się 3 nast. pokazy: rolady z mięsa wołowego i cielęcego; przekładanie i lukrowanie tortów; stół świąteczny i pisanki.

Na posiedzeniu Zarządu w dn. 29. IV. postanowiono naskutek licznych zgłoszeń o odczyty i referaty na tematy gospodarcze ze strony innych organizacyj utworzyć nową sekcję odczytową. Z ramienia tej sekcji wygłosiły już 2 odczyty w Związku Inwalidów, 2 w Związku Rezerwistów, 1 w Stow. Młodych Polek panie: Gąssowska (3), pp. Bierówna i Zarzęska po jednym odczycie. Pogadanki te są popularne na tematy: Racjonalne odżywianie; Higjena codziennego życia, Odżywianie dzieci z uwzględnieniem odżywiania wiosennego, O przygotowaniu Świąt Wielkanocnych.

Oddział w Lublinie. W pierwszem półroczu odbyło się zebranie ogólne, 4 zebrania zwykłe członkowskie, 5 herbatek towarzyskich i 10 zebrań Zarządu. Wygłoszono następujące referaty: p. Urysonowa — „Ogólne wskazania psychologji współczesnej w zastosowaniu do wychowania dzieci"; dr. Danielski — „O gruźlicy jako chorobie społecznej".

Na poszczególnych zebraniach przew. Oddziału p. M. Łopacińska wygłosiła szereg pogadanek z zakresu gospodarstwa domowego, a mianowicie: sposoby przyrządzania zup mięs, ciast, mazurków, konserwacja produktów spożywczych, zużytkowanie resztek mięsa i t. p. Dn. 11 lutego odbył się pokaz dwugodzinny sałatek jarzynowych. Herbatki towarzyskie odbywają się raz na miesiąc i cieszą się dużem powodzeniem. Herbatki są uzupełniane komunikatami Zarządu oraz aktualnemi pokazami.

Ostatnio została zainicjowana i obecnie jest w stadjum realizacji sprawa utworzenia i pokierowania dzielnicowym Związkiem Pań Domu na terenie cukrowni „Lublin".

Oddział żywo interesował się wystawą w Lublinie otwartą od 1—16 czerwca r. b. p. t. „Len polski i Lubelski Przemysł Ludowy", w której był zainteresowany przez poszczególne swoje członkinie.

Oddział we Lwowie w ciągu paru miesięcy do 30 kwietnia przeprowadził następujące prace: Sekcja pokazów kulinarnych zorganizowała 15 pokazów dla pań i 6 pokazów dla służby domowej; Sekcja Robót ręcznych zorganizowała kurs kroju dla początkujących i 3-lekcjowy pokaz robienia pantofli z resztek filcu i włóczki; Sekcja odczytowa urządziła 3 ogólne miesięczne zebrania z pogadankami na tematy aktualne; Sekcja towarzyska urządziła w lutym wieczór karnawałowy „Czarną Kawę" z tańcami i brydżem, zaś każdego poniedziałku urządza zebrania klubowe z brydżem i podwieczorkiem. W dniu tym jest czynna poradnia artystyczna i nauka brydża.

Członkinie zwiedziły wystawę gwiazdkową w Szkole Technicznej, krytą pływalnię, piekarnię higjeniczną i fabrykę mydła „Tlen".

Czytelnia, zaopatrzona w czasopisma kobiece i żurnale czynna jest 2 razy w tygodniu.

Oddział Lwowski Z.P.D. z dniem 1-ego maja przeniósł się do nowego obszernego lokalu przy ul. Batorego 38, który mu ułatwi prowadzenie prac w szerszym zakresie.

Oddział w Łęczycy zorganizował się dn. 7 maja r. b. Do Zarządu weszły panie: p. Eugenja Dołęgowska, jako przewodnicząca, pozatem panie: Henzelmanowa, Komorowska, Płoszyńska, Rutkowska i Sokołowska. Przybyła z Warszawy delegatka Zarządu Głównego p. Hanna Paliszewska wygłosiła referat p. t. „Kobieta wczorajsza i dzisiejsza". Na zebraniu organizacyjnem zapisało się do Związku przeszło trzydzieści pań.

Oddział w Łodzi zawiadamia, iż skład Zarządu Oddziału na rok bieżący ukonstytuował się w sposób następujący: przewodnicząca — p. K. Skalska, viceprzewodniczące: pp. Sokołowska i Endowa, skarbniczka — p. Brzezińska, sekretarka — p. Skrzyńska.

Oddział w Łukowie. Na Walnem Zebraniu dn. 16 marca r. b. wybory do Zarządu Oddziału dały następujący wynik: przewodnicząca — p. K. Górczyńska, v. przew.— p. M. Kiernicka, sekretarka — p. L. Bagieńska, skarbniczka — p. M. Ostrowska. 18 lutego Oddział łącznie z Kołem Ziemianek zorganizował dancing, który cieszył się dużem powodzeniem. Od stycznia do maja odbyło się: 2 zebrania Zarządu, 2 walne i 6 członkowskich. Oddział bierze czynny udział w pracach Uniwersytetu Ludowego (urządził 8 wykładów), w zbiórce na Dar Narodowy 3-go maja, w tygodniu LOPP.

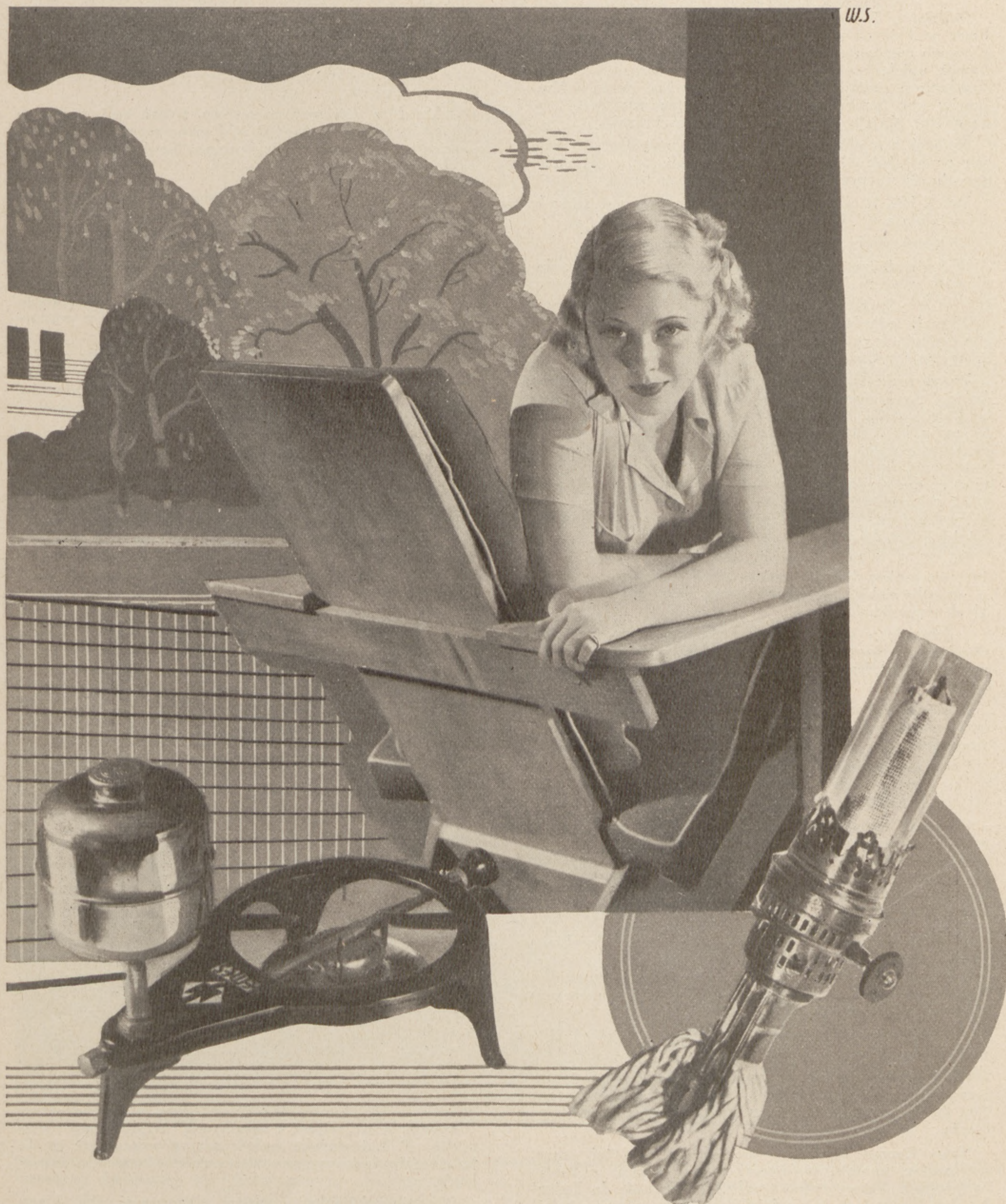
Oddział w Radomiu. W ciągu okresu od 1-go stycznia do 31-go marca odbyło się 8 posiedzeń Zarządu, Walne Zebranie w dniu 5. II., na którem wybrano nowy Zarząd i ogólne miesięczne zebranie członkiń w dniu 5. III., na którem p. W. Ładzina wygłosiła odczyt p. t. „Pani domu zagranicą".

W każdy wtorek odbywały się klubowe zebrania członkiń z herbatką, brydżem, przeglądaniem czasopism oraz robotami ręcznemi (druty, szydełko, haft, dywany strzyżone).

W lutym i marcu odbył się pokaz lukrowania pączków (p. Łagodzińska), pokaz oszczędnego gotowania na gazie, organizowany przez Gazownię Miejską, wieczór dyskusyjny na temat artykułów z „Bluszczu": „Zmierzch feminizmu czy..." (p. H. Lubińska), pokaz gotowania potraw postnych.

W marcu rozesłano ankietę w celu zapoznania się z terenem pracy w domu każdej członkini i posiadanemi urządzeniami i sprzętami gospodarskiemi.

Oddział w Starachowicach-Wierzbniku powstał w dn. 1 kwietnia r. b. Zebranie Organizacyjne zagaił ks. Prałat Świetlicki. Delegatka Zarządu Głównego p. W. Ładzina wygłosiła referat „O celach i zadaniach Związku Pań Domu". Po referacie odbyła się ożywiona dyskusja, poczem przystąpiono do wyborów do Zarządu Oddziału, które dały wynik następujący: przewodnicząca p. Marja Emme, v. przewodniczące pp. J. Zdanowiczowa i Bronisława Petsch, sekretarka — p. H. Józefowiczowa, skarbniczka — p. M. Wrażejowa. Delegatką na Zjazd w Krakowie była p. Ćwiklińska.



Beztroski pobyt na letnisku
zapewniają kuchenka spirytusowa EMES
i lampa z palnikiem spirytusowym RUSTICUS

Oddział w Toruniu W kwietniu odbyło się szereg zebrań, na których podano komunikaty Zarządu, oraz wygłoszono następujące prelekcje: prof. dr. Babik — „Jakie kwiaty upiększają nasze okna, balkony, werandy"; sprawozdanie p. przew. Turskiej ze Zjazdu Pań Domu w Krakowie; kpt. Strobel — „O obronie przeciwlotniczej", p. Inspektor Myjak — „O oświacie pozaszkolnej".

Związek zwrócił się do toruńskiego magistratu z dwoma wnioskami: 1) w sprawie obniżenia opłat za gaz i światło, 2) w sprawie obniżenia opłat za psy.

Dn. 5. IV., 12. IV., 26. IV. odbyły się zebrania Zarządu i Czytelnia z Bibljoteką.

Bibljoteka była czynna w środy klubowe.

W kwietniu można było nabyć w biurach Związku doskonałe wędliny litewskie, konfitury, siatki do suszenia, płótno i t. p., sprowadzone wspólnie przez członkinie.

W maju odbyła się harbatka towarzyska oraz zabawa dla dzieci, urozmaicona loterją, tańcami, deklamacją, śpiewami i podwieczorkiem.

Dn. 8 maja treściwy referat „O obozach letnich dla kobiet" wygłosiła p. Brzozowska. 9 maja zwiedzano hutę szklaną, zakład kąpielowy oraz saliny w Inowrocławiu. W maju kpt. Strobel kontynuował wykłady o obronie przeciwgazowej, rozpoczęte w kwietniu. W ostatnim dniu panie, korzystające z wykładów, przeszły w maskach ulicami do komory gazowej, mieszczącej się w Ratuszu, gdzie robiono próby wytrzymałości na gaz łzawiący. Dalszy cykl wykładów odbędzie się w jesieni po wakacjach letnich.

Dn. 15, 22 i 29 maja wysłuchały panie z wielkiem zainteresowaniem bardzo treściwego i ciekawego wykładu p. dr. Śliwińskiej „O ratownictwie, czyli pomocy w nagłych wypadkach".

Zebranie w dniu 15 maja poświęcono uczczeniu pamięci ś. p. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego oraz wysłano kondolencje do p. Marszałkowej Aleksandry Piłsudskiej.

Następnie przedstawicielki Oddziału z p. Turską na czele wpisały się do księgi kondolencyjnej, wyłożonej w województwie.

Urządzono pokazy: bluzek z wełny i włóczki i cieszące się liczną frekwencją pokazy: 6 lekcyj prasowania sztywnej bielizny oraz kulinarny: Nowalje wiosenne.

Co środę i piątek od godz. 17—19 w lokalu Związku przy ul. Kopernika 7 można przeglądać czasopisma kobiece i żurnale, otrzymać adresy polecanych rzemieślników, składów kupieckich i t. p., skorzystać z wypróbowanych przepisów kulinarnych oraz przejrzeć bieżące komunikaty Związku.

Oddział w Wilnie. Działalność Oddziału wileńskiego została wznowiona w dniu 21 lutego 1935 r. Przewodniczącą została p. Zofja Iwaszkiewiczowa, wiceprzewodn. p. Felicja Korsakowa, sekretarką p. Krystyna Łukaszewiczowa, skarbniczką p. Zofja Wińczowa.

Po wznowieniu działalności Oddziału, liczba członkiń wzrosła do 40-u.

Ponieważ bardzo dużo gospodarstw w Wilnie jest niemal w prymitywnych warunkach, wobec tego Związek Pań Domu na tutejszym terenie ma bardzo wiele do zrobienia.

Nowy Zarząd zakrzątnął się odrazu koło tej pracy, nawiązując kontakt z innemi organizacjami, z Radjo Wileńskiem, które bardzo życzliwie odnosi się do Związku Pań Domu i chętnie udziela mu głosu, z prasą miejscową, która zamieszcza częste wzmianki, ze Związkiem Producentów Ryb, który zwrócił się do Oddziału o wspólne zorganizowanie konkursu na przyrządzanie droższych i tańszych potraw rybnych.

Oddział zorganizował odczyt p. dr. Bortkiewicz-Rodziewiczowej na temat „Higjena mieszkań", po którym urządzano pokaz różnego rodzaju sprzętu i środków do sprzątania.

Z.P.D. w Wilnie bierze udział w akcji ukwiecania balkonów, przez uzyskanie zniżek dla swych członkiń przy nabywaniu roślin oraz przez urządzenie odczytu p. Oszkinisa na temat „Zdobienie ogródków i balkonów".

Zorganizowano 2 kursy: 4-lekcjowy przyrządzania potraw postnych i ryb oraz 3-lekcjowy pieczenia ciast, tortów i mazurków.

Oddział w Kielcach omyłkowo został opuszczony w spisie Oddziałów, podanych pod mapą na str. 147 numeru czerwcowego. Mylnie wydrukowano: Siedlce, powinno być Kielce.

Oddział w Warszawie. Na miesięcznem zebraniu członkiń w dn. 10 maja sprawozdanie ze Zjazdu Delegatek Z.P.D. w Krakowie wygłosiła p. Elżbieta Kiewnarska, podając do wiadomości członkiń treść referatu wygłoszonego przez p. Izę Mandukową w pierwszym dniu obrad i treść wniosków uchwalonych przez Zjazd. Sprawozdanie swe p. Kiewnarska zakończyła słowami najwyższego uznania dla pracy Oddziału krakowskiego i dla organizacji Zjazdu.

Referat p. t. „Odżywianie na wiosnę", wygłosiła p. Marja Strasburger, udzielając cennych wskazówek, w jaki sposób odżywiać się mamy w sezonie wiosennym, aby wykorzystać wartości witamin, zawartych w jarzynach i owocach.

Na wystawie Banku Gospodarstwa Krajowego na przedmieściu Koło, Oddział Warszawski Związku Pań Domu urządził wnętrze domu czteropokojowego. Na umeblowanie składają się niedrogie a praktyczne i estetyczne meble, częściowo zaprojektowane przez Związek. Oprócz całkowitego urządzenia Związek Pań Domu wypożyczył Ministerstwu Opieki Społecznej (Wydziałowi Służby Zdrowia) sprzęty ze swojej Wzorowni dla urządzenia pokoju dla dziecka w różnych okresach jego życia, uwzględniając również kącik dla dziecka w mieszkaniu jednoizbowem. Departament Sprawiedliwości w swoich stoiskach wystawił sprzęty kuchenne, wykonane przez więźniów w Grudziądzu według rysunków Związku Pań Domu.

Wystawa trwać będzie przez czerwiec, lipiec i sierpień.

Na zebraniu dn. 7. VI. członkinie uczciły pamięć I Marszałka Polski ś. p. Józefa Piłsudskiego. Przewodnicząca podała do wiadomości zebranym uchwałę Zarządu Głównego w sprawie opodatkowania się członkiń wszystkich Oddziałów i złożenia zebranych sum za pośrednictwem Zarządu Głównego do dyspozycji Naczelnego Komitetu uczczenia pamięci Marszałka Piłsudskiego.

Członkinie proszone są o jak najrychlejsze wpłacanie składek do Zarządu Oddziału; najniższa składka wynosić powinna połowę miesięcznej składki członkowskiej.

W dniu 3 czerwca odbył się konkurs sprawności gotowania na gazie, zorganizowany przez Gazownię Miejską i Oddział Warszawski.

Wydział pracownic domowych zakończył pierwszy kurs przygotowawczy dla praktykodawczyń, mających szkolić od początku roku szkolnego absolwentki szkół powszechnych na pomocnice domowe. Zarząd Związku Pań Domu przyjmuje zgłoszenia praktykodawczyń w godzinach biurowych.

Wydział wycieczek zorganizował 3 wycieczki: do Puszczy Kampinoskiej, do Zakładu dla Ociemniałych w Laskach i do Stacji Doświadczalnej Jedwabniczej w Milanówku.

Referat p. t. „Walka z robactwem" wygłosił mjr. Wirszyłło. P. Lutostańska podała szereg wskazówek co do kolejności prac przy remontowaniu i odnawianiu mieszkania.

Zebranie uchwaliło wniosek p. Chamcowej, aby sklepy detaliczne wydawały notatki tyczące się zakupów na blankietach firmowych opatrzonych datą i upoważniło Zarząd do zwrócenia się z tym wnioskiem do Stowarzyszenia Kupców Chrześcijańskich.

Biuro Oddziału Warszawskiego i Wzorownia przez miesiąc lipiec będą zamknięte.

Wydziały poszczególne zamykają swoją działalność na okres od 15 czerwca do 1 września.

Następne zebranie członkowskie po przerwie wakacyjnej odbędzie się w dniu 4 października o godz. 17.30.

Szkoła Żeńska Gospodarstwa Wiejskiego w Chyliczkach

Kurs w tym roku rozpoczyna się 3-go września.

Opłata za naukę i utrzymanie zmniejszona.

Szczegółowych objaśnień udziela kancelarja Szkoły w Chyliczkach pod Warszawą, poczta Piaseczno.





Na ilustracji u góry: nowy gmach szkolny, obok: prastara aleja lipowa w Chyliczkach pod Warszawą.

Przedruk dozwolony za każdorazowem upoważnieniem Redakcji. Rękopisów autorskich nie zwraca się.
Za dział ogłoszeniowy Redakcja odpowiedzialności nie przyjmuje.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Zagranicą rocznie zł. 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10, półrocznie zł. 5, kwartalnie zł. 2.50.
Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Miesięcznik Pani Domu Nr. 7.740.
Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.

Adres Redakcji i Administracji miesięcznika PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gosp. Domowego w osobie J. Huberowej. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

5462. *Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Wspólna 54. Tel. 8-84-12. 8-28-02.*